

Weingut Clemens Busch - Marienburg Fahrlay Beerenauslese Riesling (37.5 cl) - 2018

37.5 cl



Nous entrons avec cet ultra-confidentiel Fahrlay Beerenauslese dans l'univers très fermé des sélections de grains nobles mosellans, des rieslings liquoreux mythiques aux parfums d'éternité. Ici, seuls les raisins botrytisés sont délicatement pressés pour donner ce concentré de fruit, cette « liqueur de roche » à l'aromatique fascinante, parcouru d'un élan salin incomparable.

Les conditions exceptionnelles du millésime 2018, avec une arrière-saison aux nuits fraîches, aux matinées humides et aux après-midi souvent ensoleillés ont permis au botrytis de coloniser une partie des grappes de la vigne de Fahrlay, au cœur d'un des meilleurs terroirs historiques du Marienburg.

Sur ces pentes abruptes impressionnantes, les très vieilles vignes conduites en échalas occupent de fines bandes de terre caillouteuse soutenues par des terrasses de pierres sèches.

Une bonne partie des ceps ne sont pas greffés et ont largement dépassé le siècle : le système racinaire s'est lentement immiscé en profondeur dans un sol extrêmement difficile à travailler tant les cailloux d'ardoises bleues très dures sont omniprésents. Une pédologie particulière qui donne aux vins une identité forte, autour d'une minéralité verticale, intense et d'une profondeur de bouche abyssale. Cette essence minérale saline et épicée fait des merveilles avec la sucrosité et les fabuleux parfums de fruits rôtis et de fruits exotiques de ces raisins botrytisés, patiemment sélectionnés, grain par grain, d'abord dans les rangs de vigne, puis, une deuxième fois, à la cave.

Dès le premier nez, on est saisi par l'harmonie qui règne entre volupté et énergie, densité et finesse. Les parfums de fruits rôtis ou confits s'entrelacent à d'aériennes volutes poudrées et élégantes, évoquant la poussière d'ardoise. On reconnaît l'abricot et la mirabelle, l'ananas et la mangue, mais aussi la confiture de melon ou de figue, complétés de nuances rafraîchissantes et toniques de verveine et de citronnelle. Des touches gourmandes de pâte d'amande et de tartelette au citron voisinent avec des notes plus épicées de gingembre, de poivre gris. La bouche est extraordinairement riche, crémeuse et pourtant gracile : son arête saline et ultra-sapide la fait délicatement vibrer sur les papilles.

Un diamant qu'il faudra absolument savoir attendre pour en comprendre les infinies nuances d'arômes, de saveurs, de textures. Monumental et rarissime.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles (37.5 cl) par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Marienburg Fahrlay Beerenauslese Riesling (37.5 cl) - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Harmonie, volupté, énergie : fruits rôtis ou confits (abricot, mirabelle, ananas, mangue), poussière d'ardoise, confiture de melon ou de figue, verveine, citronnelle, pâte d'amande, tartelette au citron, gingembre, poivre gris.

Bouche : La bouche est à la fois extraordinairement riche, crémeuse et pourtant gracile : son arête saline, ultrasapide, la fait délicatement vibrer sur les papilles.

Accords mets-vins : Des crevettes sautées sauce aigre-douce ou des spécialités scandinaves de poissons marinés aux accents sucrés-salés. Mais aussi des desserts aux fruits blancs ou jaunes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique