

Weingut Clemens Busch - Nonnengarten Riesling sec - 2024 - blanc



Entrons dans la danse des cuvées parcellaires signées Clemens Busch avec ce « Nonnengarten », littéralement « Jardin des Nonnes » qui célèbre de bien belle façon les sols d'ardoises rouges de Pünderich.

Cette vigne plantée au milieu des années 1980 se situe en limite du Marienburg. Orientée au Sud-Ouest, elle occupe des sols assez profonds, mêlant ardoises rouges et terres plus limoneuses par endroit. Les schistes dégradés ont pris cette coloration rougeâtre au contact de l'hématite et de ses composés ferrugineux. Des sols qui donnent au vin une minéralité raffinée, aux contours épicés complexes et toniques.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sans aucun autre intrant œnologique qu'une dose infinitésimale de soufre, et un élevage en foudre traditionnel de 1000 litres, pendant un peu plus d'un an, le vin a ensuite passé quelques mois supplémentaires à se patiner en bouteille, dans les caves du Domaine. Des caves que Clemens avait pris la précaution de transférer, voici déjà une quarantaine d'années, en dehors des zones inondables du village. Une précaution qui se révèle aujourd'hui particulièrement judicieuse, tant cette zone subit elle aussi le dérèglement climatique et voit survenir de plus en plus souvent d'importantes crues de la Moselle.

Dès le premiers nez, Nonnengarten impose une présence d'une rare distinction. On est immédiatement saisi par un univers minéral d'une grande profondeur entre pierre chaude ou frotté, fusain, pureté cristalline une eau de roche un peu salée, comme si le verre avait capturé l'essence même de ces schistes de la Moselle. Avec l'ouverture, une légère touche empyreumatique, presque pétrolée, vient amplifier cette signature intensément tellurique.

Le fruit s'exprime avec retenue, sous forme d'huile essentielle, oscillant entre vivacité du pamplemousse et zeste de yuzu. Feuille de citronnier, lilas, muguet se dévoilent ensuite avec grâce, dans un registre plus floral, aérien. Une touche de noix de macadamia apporte une douceur réconfortante, relayée par un soupçon de sumac et de poivre blanc d'une subtilité remarquable, qui creusent la profondeur de la dégustation sans jamais alourdir le propos.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'attaque révèle une matière d'une souplesse et d'une finesse incroyable. C'est précisément là que réside l'une des grandes surprises de ce Nonnengarten : là où le nez déployait une densité aromatique et minérale imposante, la bouche choisit une construction résolument verticale, portée par une fraîcheur ciselée avec la rigueur que l'on attend des grands rieslings allemands sur schistes.

Aucune sucrosité n'est perçue, bien au contraire : une légère et séduisante sensation tannique, rare dans ce cépage, laisse son empreinte discrète sur le palais en cœur de bouche, comme le sceau d'un terroir qui sait exactement ce qu'il veut exprimer. Ce vin possède une dimension électrique, une franchise absolue où rien n'est dissimulé : tout se développe selon une droite longiligne, tendue, sans gras, sans surmaturité, avec la précision horlogère des plus grands.

La finale, fringante et fraîche, continue de faire saliver de longues secondes après avoir posé le verre. L'amertume subtile des peaux d'agrumes conclue, d'une élégance rare, produit l'effet d'un voile impalpable venant napper le palais avec une délicatesse absolue, signature d'un vin qui ne ressemble décidément à nul autre.

Pour accorder ce superbe riesling, on imagine quelques Saint-Jacques juste snackées, accompagnées d'une écume parfumée au sumac et, dans l'assiette, d'un condiment agrumes et verveine. Restons sur des accords maritimes, avec à l'honneur cette fois-ci, une sole de ligne travaillée meunière, accompagnée de câpres, de zestes de cédrat confit et d'une poudre d'amandes à peine torréfiées.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Nonnengarten Riesling sec - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Singulier : pierre chaude ou frotté, fusain, eau de roche un peu salée, légère touche empyreumatique, presque pétrolée, fruit sous forme d'huile essentielle (pamplemousse, yuzu). Feuille de citronnier, lilas, muguet, noix de macadamia sumac, poivre blanc.

Bouche : matière souple et fine, construction résolument verticale, portée par une fraîcheur ciselée, Aucune sucrosité, séduisante sensation tannique, droite longiligne, tendue, sans gras, sans surmaturité. Finale fringante et fraîche, salivante, amertume subtile.

Accords mets-vins : Quelques Saint-Jacques juste snackées, avec une écume parfumée au sumac et un condiment agrumes et verveine. Une sole de ligne travaillée meunière, accompagnée de câpres, de zestes de cédrat confit et d'une poudre d'amandes à peine torréfiées.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique