

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Rothenpfad Riesling sec - 2024 - blanc



Historiquement, cette petite zone du Marienburg, qui s'élève au-dessus du viaduc de Pünderich, était considérée comme un des meilleurs si ce n'est le meilleur terroir du coteau. Les sols caillouteux de rhyolites et d'ardoises rouges donnent au riesling une expression intense et singulière, mêlant de fascinantes notes florales et herbacées avec une myriade d'épices et de petits fruits acidulés qui semblent avoir été libérées par la roche.

Clemens et Johannes Busch ont la chance d'exploiter sur ce site escarpé du Rothenpfad une très vieille vigne de plus de 80 ans. La qualité et la précision du travail cultural, malgré son extrême difficulté sur ces pentes vertigineuses, ainsi que l'application constante et déjà ancienne de la biodynamie permettent à la plante d'afficher une belle vitalité, même si les rendements sont naturellement limités.

Soulignons, en outre, que l'exposition au Sud-Est de cette parcelle convient parfaitement à la succession de millésimes chauds et solaires que connaît aujourd'hui le vignoble des Terrasses de Moselle : le raisin mûrit plus lentement et régulièrement que sur les terroirs majoritairement exposés plein Sud. Un gage de complexité et d'équilibre, comme en témoigne ce fascinant 2024, à la verticalité et l'énergie stupéfiantes.

De prime abord, le vin offre une robe scintillante aux reflets dorés, d'une grande limpidité. À peine versé dans le verre, il embaume littéralement la pièce d'une sensation de fraîcheur, résolument tournée vers le printemps. On perçoit l'herbe fraîche, l'aspérule odorante que l'on assimile naturellement à cette notion de foin coupé, mais aussi la feuille d'ortie juste froissée et cette odeur typique de péttrichor, émanant d'un sous-bois de montagne, juste après la pluie. Quelques fleurs d'une grande délicatesse s'imposent ensuite autour du jasmin et de l'acacia. Ce premier rideau ancre le vin dans une sensation à la fois bucolique lumineuse et pleine d'énergie.

Après quelques minutes dans le verre, celui-ci trouve un second souffle et gagne encore en complexité. Citron vert, yuzu, citron jaune, complétés par une main de Bouddha, offrent une palette d'agrumes particulièrement appétente, complétée de notes plus singulières de petites baies rouges,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

juteuses, acidulées, entre canneberge et groseille. La poire est également bien présente, pulpeuse, presque pochée, complétée par une sensation réconfortante et onctueuse de miel de pin et de cire d'abeille. Quelques touches empyreumatiques et fumées nous confortent définitivement dans l'idée que nous dégustons là l'archétype du très grand riesling mosellan.

La bouche est d'une verticalité absolue. D'abord à l'attaque, où l'on ressent immédiatement la sensation d'un jus sapide, à peine concentré, dont la matière se délie peu à peu avec une élégance naturelle. Quelques notes citronnées rendent le vin très dynamique et nous entraînent petit à petit vers un cœur de bouche à la fois salin et salivant, et d'une minéralité tranchante, donnant au vin cette dynamique fuselée, si caractéristique du Rothenpfad. L'intensité est à son paroxysme à ce moment-là, sans la moindre exubérance de matière, au contraire, celle-ci se recentre pour concentrer d'autant plus les arômes. Quelques nuances épicées parcourent alors le palais, entre poivre blanc, timut et sumac. La profondeur est abyssale, magnifique. On compte au moins une trentaine de secondes avant que le vin ne s'échappe définitivement. Autre signe de la qualité indiscutable du terroir... et du vigneron.

Avec des vins de cette race, on imagine dans sa jeunesse des produits de la mer. Une langue d'oursin travaillée crue, accompagnée d'une crème de chou-fleur et d'un œuf de poule confit au miso. Optez autrement pour un carpaccio de Saint-Jacques, auquel on glisse une lamelle de champignon brun et de truffe noire en alternance, avec une crème crue apportant l'onctuosité nécessaire.

Dans quelques années, ce vin saura également s'offrir sur un jarret de porc mijoté aux épices douces et aubergines confites.

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Rothenpfad Riesling sec - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Complexe : herbe, aspérule odorante, feuille d'ortie froissée, pétichor, sous-bois de montagne, jasmin, acacia, citron vert, yuzu, citron jaune, main de Bouddha, petites baies rouges, poire, miel de pin, cire d'abeille, notes empyreumatiques et fumées.

Bouche : verticalité absolue, jus sapide à peine concentré en attaque, notes citronnées, cœur de bouche salin et salivant, d'une minéralité tranchante, dynamique fuselée, poivre blanc, timut et sumac. La profondeur est abyssale, magnifique.

Accords mets-vins : Jeune, langue d'oursin travaillée crue, crème de chou-fleur et œuf de poule confit au miso. Carpaccio de Saint-Jacques, lamelle de champignon brun et de truffe noire en alternance, crème crue. Plus tard, un jarret de porc mijoté et aubergines confites.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique