

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay GG Riesling - 2023 - blanc



Voici certainement une des parcelles les plus identitaires et difficiles à travailler du grand site de Marienburg : nous nous situons sur le vertigineux lieu-dit Fahrlay. Sur ces pentes abruptes, les vieilles vignes (majoritaires ici), conduites en échalas, occupent de fines bandes de terre caillouteuse soutenues par des terrasses de pierres sèches.

Une 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 et intense et d'une profondeur de bouche abyssale. D'autant que ces vieilles vignes aux rendements très faibles donnent des raisins petits et très concentrés.

Le premier nez offre une grande délicatesse florale : on reconnaît le muguet mêlé de lilas, avec une touche d'agastache apportant fraîcheur et profondeur dès la première approche. Rapidement, une sensation plus fruitée apparaît, d'abord sous une forme électrisante de zestes fraîchement râpés de cédrat et kumquat avant que l'aromatique n'évolue vers une dimension plus gourmande et apaisante, presque sucrée, évoquant un sirop au citron de Menton, une madeleine citronnée, l'abricot sec et même une touche d'ananas encore un peu vert.

Avec l'ouverture, la palette se densifie et gagne encore en noblesse : verveine, menthe poivrée, mélisse, poivre Sichuan viennent appuyer des arômes plus épicés et francs, ajoutant une tension aromatique bienvenue. Et comment ne pas parler de cette minéralité omniprésente, profonde, procurant une sensation persistante de pierre chaude et de silex frappé à vif, qui traverse l'ensemble du spectre aromatique comme un fil conducteur invisible et pourtant si percutant pour nos sens. Un nez déjà au sommet de son expression, un vrai régal pour qui sait prendre le temps de l'écouter.

La bouche est superbe, sa construction d'une limpidité absolue, parfaitement architecturée dans la façon dont chaque élément trouve naturellement sa place. L'attaque est souple et généreuse, le jus

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

s'exprimant avec une franchise immédiate, magnifiquement amenée et aussitôt équilibrée par une fraîcheur vive et précise, déjà bien présente et qui ne quittera plus le vin jusqu'à sa dernière vibration. On pousse ensuite les portes d'une grande signature de Moselle : une empreinte minérale d'une intensité remarquable, qui tranche littéralement avec la matière onctueuse et procure cet immense plaisir d'être accompagné par la fraîcheur presque palpable du jus d'agrumes frais. Le cœur de bouche signe l'apothéose du vin : la profondeur atteinte par ce cocktail de minéralité épicée, d'arômes fruités et de textures est tout simplement impressionnante. La persistance du goût se prolonge longtemps après avoir posé le verre, laissant nos sens s'activer entre amertume noble et la fraîcheur persistante d'une eau de roche. Quelle longueur !

Quelques accords gastronomiques s'imposent naturellement : des raviolis d'huîtres Belons pris dans une gelée de pomme verte, relevés de chips de pancetta croustillante. On imagine encore un risotto à l'encre de seiche, coques et calmars, parfumé de salicorne et d'une poudre d'algues nori venue rappeler la minéralité iodée du vin. Plus simplement, quelques couteaux passés à la plancha, garnis d'une persillade généreuse et d'un filet de citron lui conviendront parfaitement.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay GG Riesling - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : délicat puis gourmand et apaisant : muguet, lilas, agastache, zestes de cédrat et kumquat, sirop au citron de Menton, madeleine citronnée, abricot sec, ananas, verveine, menthe poivrée, mélisse, poivre Sichuan, pierre chaude, silex frappé à vif.

Bouche : Superbe, parfaitement architecturée, attaque souple et généreuse, fraîcheur vive et précise, empreinte minérale intense, matière onctueuse, agrumes frais, minéralité épicée, arômes fruités, amertume noble et la fraîcheur persistante d'une eau de roche.

Accords mets-vins : raviolis d'huîtres
Belons dans une gelée de pomme verte, chips de pancetta. Risotto à l'encre de seiche, coques et calmars, parfumé de salicorne et poudre d'algues nori. Couteaux à la plancha, garnis d'une persillade généreuse et



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2028 et 2043 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'un filet de citron.