

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay-Terrassen Riesling sec - 2023 - blanc



Voici certainement une des parcelles les plus identitaires et difficiles à travailler du grand site de Marienburg : cette sélection intra-parcellaire est issue de la partie supérieure du lieu-dit Fahrlay, sur une pente abrupte, où de très vieilles vignes conduites en échalas occupent de fines bandes de terre caillouteuse soutenues par des terrasses de pierres sèches.

La plupart de ces pieds 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. D'autant que ces vieilles vignes aux rendements très faibles donnent des raisins petits et concentrés.

Sur ce millésime 2023, marqué par des maturités rapides et des conditions climatiques particulièrement exigeantes, Clemens Busch signe un Fahrlay Terrassen d'une précision magistrale. Comme souvent ici, les vieilles vignes semblent avoir trouvé dans les profondeurs du schiste les ressources nécessaires pour préserver fraîcheur, tension et éclat aromatique. Le vin rayonne aujourd'hui d'une énergie pierreuse fascinante, avec cette sensation d'évidence et d'harmonie qui signe les plus grands terroirs.

Le nez se montre d'abord réservé, presque secret, avant de dévoiler progressivement toute la sophistication de son empreinte minérale. La pierre humide, l'ardoise chauffée au soleil et la poussière de roche dominant d'abord les débats, accompagnées de fines notes fumées de tabac blond et d'herbes séchées. Peu à peu, le fruit apparaît, délicat et parfaitement intégré : pomme croquante, pêche blanche, abricot frais, relevés d'une touche citronnée évoquant le zeste de citron vert et le pomelo. Des nuances florales élégantes flottent au-dessus du verre, entre lilas et jasmin, tandis qu'une fraîcheur chlorophyllienne, aux accents de menthe douce, de cerfeuil et d'eucalyptus, étire le bouquet avec beaucoup de raffinement. L'impression de profondeur minérale ne cesse de gagner en intensité au fil de l'aération.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche impressionne immédiatement par la densité de son cœur de matière, serré et vibrant à la fois. La concentration des vieilles vignes est considérable, mais jamais pesante : tout ici n'est que tension, allonge et pulsation saline. Les saveurs de pomme, de pêche et d'abricot s'enrobent d'une trame épicée stimulante, autour du gingembre frais, de la cardamome, du poivre blanc et d'une touche légèrement maltée. Le schiste imprime profondément sa marque, donnant au vin cette sensation presque tactile de roche froide et de fleur de sel encore humide qui fait saliver de longues secondes. La finale, intensément minérale et d'une persistance impressionnante, semble littéralement battre au rythme de l'ardoise.

Encore très jeune aujourd'hui, ce Fahrlay Terrassen réclamera quelques années de patience pour révéler pleinement sa complexité phénoménale. Après une longue aération, il pourra déjà magnifier un carpaccio de langoustines, une truite fumée ou un homard rôti. Plus tard, on l'imagine parfaitement sur un turbot sauce hollandaise, un kouloubiac de saumon ou une lotte au beurre d'herbes. Autre option : une anguille fumée servie avec quelques jeunes pousses de cresson.

Ici, le schiste ne se contente pas de parler : il vibre, il respire, il habite le vin jusque dans ses moindres nuances. Bravo.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay-Terrassen Riesling sec - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : complexe : pierre humide, ardoise chauffée au soleil, poussière de roche, tabac blond, herbes séchées, pomme, pêche blanche, abricot, zeste de citron vert, pomelo, lilas, jasmin, menthe douce, cerfeuil, eucalyptus.

Bouche : Dense, serrée et vibrante à la fois, tension, allonge et pulsation saline, pomme, pêche, abricot, trame épicée stimulante, gingembre frais, cardamome, poivre blanc, note maltée, roche et fleur de sel. Finale minérale et persistante impressionnante.

Accords mets-vins : carpaccio de langoustines, truite fumée ou homard rôti. Plus tard, sur un turbot sauce hollandaise, un kouloubiac de saumon ou une lotte au beurre d'herbes. Autre option : une anguille fumée servie avec quelques jeunes pousses de cresson.



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