

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Raffles Riesling sec - 2023 - blanc



Nous nous situons juste au-dessus du terroir de Falkenlay. « Raffles » est d'ailleurs le nom cadastral officiel de Falkenlay. Sous cette dénomination se cache une cuvée parcellaire ultra-confidentielle, issue d'une vieille vigne de plus de 70 ans dont la majorité des pieds n'a pas été greffée.

Ici, tout comme sur Falkenlay, le sol est très caillouteux et les ardoises grises dominant. Clemens a constaté depuis longtemps déjà que cette vigne, occupant une étroite terrasse, la plus ancienne, était bien protégée des vents froids venus de l'Est et donnait des raisins petits et extrêmement concentrés. Guidé par sa volonté d'exprimer l'identité de chaque lieu avec la plus grande précision, il a donc décidé d'isoler cette production ultraconfidentielle.

Bien lui en a pris tant ce Riesling représente pour nous la quintessence du grand riesling des terrasses mosellanes, à la fois intense et vertical, aérien mais profondément enraciné dans la roche. Sur ce millésime 2023 aux rendements très faibles, Raffles atteint un niveau de concentration et de définition particulièrement impressionnant. Le vin semble littéralement habité par le schiste : dense, vibrant, d'une profondeur saline fascinante, il conjugue puissance intérieure et raffinement avec une rare évidence.

Le nez se montre d'abord réservé, presque austère, avant de lentement gagner en ampleur au fil de l'aération. L'empreinte minérale domine d'emblée, autour de la pierre pilée, de l'ardoise humide et d'une poussière de roche à la finesse crayeuse. Puis viennent des nuances plus chaleureuses et enveloppantes de malt, de miel de montagne, de fleur d'oranger et de résine de pin. Les herbes fines et les fleurs des champs apportent un souffle aérien, tandis que le fruit s'installe progressivement dans un registre profond et concentré : abricot confit, pêche jaune, orange sanguine, cédrat et mandarine composent un bouquet particulièrement sophistiqué. Quelques touches plus étonnantes de fraise des bois et de groseille, accompagnées de zestes d'agrumes renforcent la sensation de fraîcheur vibratoire qui émane du verre. Plus le bouquet s'ouvre, plus le schiste semble prendre possession de l'ensemble.

La bouche impressionne immédiatement par la densité de son cœur de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

matière. Le vin possède cette concentration presque tactile propre aux très vieilles vignes de Marienburg, mais sans jamais donner le moindre sentiment de lourdeur. Tout ici n'est qu'énergie, tension et précision. Les saveurs d'abricot, de pêche de vigne et d'agrumes mûrs se déploient dans une texture ample et caressante, rapidement traversée d'une pulsation saline et d'une acidité scintillante qui électrisent littéralement les papilles. Le fruit semble infusé dans la roche.

L'expression du schiste se renforce encore au fil de la dégustation, donnant au vin une verticalité impressionnante. Quelques nuances épicées et herbacées évoquant gingembre frais, herbes anisées et résine de pin viennent prolonger cette sensation de profondeur minérale. La finale, interminable, se resserre progressivement autour d'une trame saline et pierreuse d'une précision remarquable. Longtemps après avoir reposé le verre, le vin continue de vibrer sur le palais avec une intensité peu commune.

Immense vin de garde, ce Raffes 2023 demandera du temps pour révéler pleinement toute sa complexité et son envergure hors du commun. Après une longue aération, les plus impatients pourront déjà l'apprécier sur de belles noix de Saint-Jacques juste snackées, accompagnées d'un beurre citronné, un homard rôti au beurre d'agrumes et d'estragon ou quelques langoustines grillées aux herbes fraîches. Plus tard, un turbot sauce hollandaise, une volaille de Bresse à la crème ou des ris de veau croustillants au caramel d'orange lui rendront un hommage magistral.

Avec Raffes, Clemens Busch signe cette année encore un Riesling d'une classe exceptionnelle, où la puissance du schiste dialogue en permanence avec la gourmandise du fruit et la grâce aérienne des fleurs.

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Raffes Riesling sec - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : réservé, puis ample : pierre pilée, ardoise humide, poussière de roche, malt, miel de montagne, fleur d'oranger, résine de pin, herbes fines, fleurs des champs, abricot confit, pêche jaune, orange sanguine, cédrat et mandarine, fraise des bois, groseille...

Bouche : Dense, tension et précision, abricot, pêche de vigne, agrumes, texture ample et caressante, pulsation saline et acidité scintillante, verticalité impressionnante, nuances épicées et herbacées, résine de pin. Longue finale interminable saline et pierreuse.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques snackées, beurre citronné, homard rôti au beurre d'agrumes et estragon ou langoustines grillées aux herbes fraîches. Plus tard, turbot sauce hollandaise, volaille de Bresse à la crème ou ris de veau croustillants au caramel d'orange.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 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