

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



La « Felsterrasse » est le terroir fétiche de Clemens Busch. Il chérit tout particulièrement ces vieilles vignes, âgées entre 70 et 80 ans, qui occupent une sorte d'îlot de cinq fines terrasses vertigineuses, surplombant le site de Falkenlay.

Ici, il y a très peu de sol : le système racinaire s'immisce rapidement dans la roche primaire d'ardoises, parcourues de veines ferrugineuses. En outre, la protection de blocs de roche massifs d'un côté, formant de véritables falaises, et de la forêt de l'autre, contribue à créer un véritable microclimat.

Clemens va généralement chercher ici de hautes maturités, avec beaucoup de concentration : c'est l'une des dernières vignes vendangées pour les vins secs. Une matière première puissante, à la concentration phénoménale, imprégnée d'une empreinte minérale intense qu'un long élevage en foudre va lentement polir.

Sur ce millésime 2023 aux rendements faibles et aux équilibres remarquables, Felsterrasse atteint un niveau de raffinement, de précision et d'intensité franchement spectaculaire. Le vin semble condenser toute l'énergie de l'impressionnant coteau rocheux et vertigineux de Marienburg dans une matière pourtant toujours aérienne et incroyablement pure. Malgré son intensité hors norme, il conserve cette forme d'évidence et de fluidité qui caractérise les plus grands Rieslings de Mosel.

Dès le premier nez, on est saisi par l'extraordinaire complexité aromatique qui jaillit du verre. Les notes fumées rappelant les ardoises chauffées par le soleil, la pierre pilée et une sensation presque tactile de roche humide structurent d'emblée le bouquet. Puis le fruit apparaît progressivement, dans un registre mûr et lumineux : mirabelle, pêche jaune, abricot frais, coing délicat et agrumes confits se succèdent avec une précision remarquable. Des notes de citron vert, de cédrat et de pomelo apportent un formidable éclat, tandis qu'une multitude de fleurs blanches et d'herbes aromatiques insufflent fraîcheur et énergie. Fenouil, verveine, eucalyptus, mélisse, roquette poivrée et menthe sauvage dialoguent avec des parfums plus sensuels de miel clair, de mangue fraîche et d'épices

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

déliçates. L'ensemble compose une fascinante fresque aromatique, kaléidoscopique et pourtant parfaitement lisible, où chaque nuance paraît reliée à l'expression vibratoire du schiste.

La bouche impressionne immédiatement par sa concentration et son toucher incroyablement soyeux. Le vin possède une densité phénoménale mais son énergie le porte, comme si la matière était en lévitation : tout ici n'est qu'équilibre entre puissance intérieure, tension saline et pureté de définition. Les saveurs de fruits jaunes, de noyau de pêche, de mandarine et de zeste de pomelo se déploient dans un jus fuselé, traversé d'une acidité mûre et scintillante. Les ardoises imposent progressivement leur empreinte saline et fumée, donnant à la finale une profondeur abyssale.

Quelques nuances épicées et herbacées de gingembre frais, de poivre Sichuan, de réglisse et d'herbes anisées prolongent encore la sensation d'énergie interne. Plus on avance vers la finale, plus le vin gagne en verticalité et en précision pierreuse. La persistance, d'une pureté saisissante, semble ne jamais vouloir s'éteindre.

Immense Riesling de garde, ce Felsterrasse 2023 pourra traverser les décennies avec une facilité déconcertante. Jeune, après une longue aération, il sublimera des sashimis de sériole ou de thon, une truite marinée au gingembre et agrumes ou des tempuras de crevettes au poivre Sichuan et coriandre fraîche. Dans quelques années, il brillera sur un turbot rôti, un bar au citron confit ou un homard grillé au beurre d'estragon.

Avec Felsterrasse, Clemens Busch signe un des très grands vins du millésime : un Riesling de roche, d'énergie et de silence, dont la précision touche au vertige.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : complexe : ardoises, pierre pilée, roche humide, mirabelle, pêche jaune, abricot, coing, agrumes confits, fleurs blanches, herbes aromatiques, fenouil, verveine, eucalyptus, mélisse, roquette poivrée, menthe, miel clair, mangue fraîche, épices délicates.

Bouche : Concentrée, toucher soyeux, dense mais énergique, puissance intérieure, tension saline, pureté, fruits jaunes, noyau de pêche, mandarine, zeste de pomelo, acidité mûre et scintillante, les ardoises imposent leur empreinte saline et fumée. Finale profonde.

Accords mets-vins : sashimis de sériole ou de thon, truite marinée au gingembre et agrumes ou tempuras de crevettes au poivre Sichuan et coriandre fraîche. Dans quelques années, il brillera sur un turbot rôti, un bar au citron confit ou un homard grillé au beurre d'estragon.



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