

Peter Jakob Kühn - Riesling Quarzit - 2019 - blanc



Un Riesling d'une finesse stupéfiante, tout en fraîcheur, en verticalité et en intensité minérale, qui honore de la plus belle des façons les sols de quartzite du Taunus, cette roche sédimentaire dure, formée au Dévonien et typique des terroirs du Rheingau en général et d'Oestrich en particulier.

Cette cuvée assemble des raisins issus des différents crus situés tout autour de la cave familiale, sur le secteur d'Oestrich, essentiellement sur le premier cru Klosterberg et les grands crus Doosberg et Lenchen. Des terroirs qui partagent des sols mêlant loess et quartzites, grises pour les deux premiers, rouges et riches en oxydes de fer pour le troisième. Des terroirs où le riesling trouve les conditions idéales pour une maturation lente et régulière, se dotant d'une profondeur aromatique aux accents résolument minéraux et épicés.

Soucieux de préserver au plus près l'intégrité aromatique du fruit, Peter Bernhard fait ici le choix d'un élevage en grands foudres et cuves inox, pendant un peu plus de 6 mois. Sur ce prodigieux millésime 2019, que les critiques et les vignerons eux-mêmes considèrent comme un des millésimes du 21^{ème} siècle en Allemagne, ce Quarzit nous permet de plonger avec délice dans le style à la fois très élégant, lumineux et si naturel des vins signés Kühn.

Dès le premier nez, on sent poindre un univers frais et délicat, dans une atmosphère d'herbes fines et de fleurs des champs balayées par une brise légère. On pense à la coriandre, à la sauge et la rhubarbe, on pense aux petites fleurs blanches, à la tulipe et au freesia. Vient ensuite une dimension tonique et épicée, évoquant le gingembre, la graine de moutarde et le wasabi. Au fil de l'aération, la complexité minérale s'affirme et le nez affiche maintenant des notes fumées de pierre frottée, de graphite ou de mine de crayon, et même une surprenante nuance d'encre. Quelle précision !

La bouche est franchement juteuse et énergique, les argiles profondes ayant apporté de leur côté une belle densité de matière. On aime ici la franchise et l'éclat de l'expression fruitée, entre pomme Reinette, Reine-Claude, citron vert, zestes d'orange et de pamplemousse. La sensation de fraîcheur reste bien présente, s'exprimant sur des notes de menthe, de feuille de céleri et de concombre. La finale associe dans un bel équilibre le fruit (maintenant dominé par la poire) et le sol. La persistance de bouche est remarquable à ce niveau.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Du début à la fin, ce vin nous purifie, nous tonifie et nous élève : une réussite exemplaire, à ne manquer sous aucun prétexte.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Quarzit - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Frais et délicat : fleurs des champs, tulipe, freesia, coriandre, sauge et rhubarbe. Gingembre, graine de moutarde et wasabi. Pierre frottée, graphite ou mine de crayon, une surprenante nuance d'encre.

Bouche : Beaucoup de fruits entre pomme Reinette, Reine-Claude, citron vert, zestes d'orange et de pamplemousse. De la fraîcheur sur des notes de menthe, de feuille de céleri et de concombre. Belle persistance finale, marquée par le sol.

Accords mets-vins : Idéal sur des sashimis ou un tartare de daurade.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique