

Peter Jakob Kühn - Riesling Doosberg Grand Cru - 2018 - blanc



Nous entrons avec ce Doosberg, à la fois gourmand, intense et vertical, dans l'univers des Grands Crus d'Oestrich, à la signature minérale absolument unique. Nous nous situons sur un coteau aux fortes pentes, où les sols de loess sont riches en argiles profondes qui emmagasinent l'eau et permettent aux vignes de bien résister aux étés chauds et secs comme on les connaît ici aussi de plus en plus souvent.

L'orientation des vignes au Sud-Ouest permet au Riesling de mûrir de façon très régulière. Cette colline bénéficie en outre d'une exposition aux vents qui descendent fréquemment de la montagne Taunus, et assainissent l'atmosphère. Autant d'éléments qui font de ce terroir un fleuron du Domaine !

Après une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes, Peter Bernhard a décidé, avec ce millésime 2018, de prolonger l'élevage en foudres pendant deux ans. Laisser le temps au temps, pour que le vin trouve dans la fraîcheur des caves du Domaine son parfait point d'harmonie.

Le résultat impressionne par son équilibre souverain : d'un côté la fraîcheur aérienne et la subtilité de l'expression rocheuse du sol, de l'autre la concentration et la gourmandise d'un fruit bien mûr ! Au premier nez, on perçoit l'éclat diaphane du quartz, l'énergie des épices entre gingembre mariné, poivres gris et verts, mais aussi des nuances de cumin et de cardamome. Le vin sait aussi se montrer enjôleur, déployant avec grâce ses notes de pêche jaune juteuse, d'abricot, de poire Williams et de mangue, complétées d'une touche tonique d'orange sanguine. Une douce évocation de meringue, de poudre d'amande et de biscuit à la cuillère finit de nous faire chavirer...

La bouche offre une complexité impressionnante. Puissante et expressive, elle imbrique à merveille le yin et le yang. On sent à la fois les fruits flambés, la minéralité empyreumatique et épicée des sols de quartzites grises, mais aussi la fraîcheur tonique de la pomme Granny, du poivre vert, du céleri et des zestes d'agrumes. La droiture, l'énergie et la longueur de la finale sont impressionnantes. Superbe sur une anguille grillée à la Japonaise...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Ce vin sera expédié à partir du mercredi 31 mars.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Doosberg Grand Cru - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Intense : énergie des épices entre gingembre mariné, poivres gris et verts, cumin et cardamome.

Gourmandise de la pêche jaune, de l'abricot, de la poire Williams et de la mangue, une touche tonique d'orange sanguine. Poudre d'amande, biscuit à la cuillère

Bouche : Complexe, puissante et expressive, elle imbrique le yin et le yang. On sent les fruits flambés, la minéralité empyreumatique et épicée des sols de quartzites, mais aussi la fraîcheur tonique de la pomme Granny, du poivre vert, du céleri et des zestes

Accords mets-vins : Une anguille grillée à la japonaise. Plus tard, un homard grillé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique