

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



Autre superbe Grand Cru du Domaine, le terroir du Lenchen ne regarde pas le Rhin mais un de ses affluents, le Pfingstbach. Autre particularité du Lenchen, ses sols : les loess assez riches en argiles sont parcourus d'innombrables veines de quartzites rouges, chargées en oxyde de fer. Son ancien nom « Eiserberg », soit la « colline de fer » faisait d'ailleurs clairement référence à cette caractéristique géologique qui donne au vin sa typicité minérale, avec ses accents résolument épicés et salins.

Les vieilles vignes, plantées en 1964, descendent en pente douce vers la rivière, bénéficiant d'une excellente exposition au Sud-Ouest qui favorise une maturation régulière du Riesling. En outre, la présence d'argiles, jouant leur rôle de réserve hydrique, et l'enracinement profond des ceps ont permis à cette vigne de ne pas du tout souffrir de la chaleur et de la sécheresse de la première partie de l'été. Pour la vinification en sec, les raisins ont été récoltés mi-septembre, dans un état sanitaire absolument parfait.

Elevé désormais pendant deux années complètes en vieux foudres, ce Grand Cru Lenchen offre aujourd'hui une fascinante complexité aromatique, dans laquelle les sols pierreux et ferrugineux s'expriment pleinement, au cœur d'un univers de pureté et de vivacité. La dimension rocheuse, à la fois fumée, poivrée et saline, s'accompagne d'une sensation de fraîcheur évoquant l'eau d'un torrent de montagne ainsi que des notes chlorophylliennes de persil plat, de gazon mouillé, d'eucalyptus et de laurier frais. L'évocation d'un citron confit et de nombreuses épices, entre poivre vert, cardamome et wasabi, contribuent à donner à ce Lenchen un profil tonique et excitant.

Bien qu'impressionnant par son ampleur et son volume chargé de fruit en entame, le vin ne se dépare jamais de son élasticité et de sa capacité à produire de l'énergie, du mouvement sur le palais. Le fruit resplendit, sur des saveurs franches et toniques de poire juteuse, de coing frais, de kaki, de fruit de la passion et de nombreux agrumes, entre orange, citron, pamplemousse, yuzu et carambole. C'est une farandole !

La finale est impressionnante : elle vibre sur le palais puis pénètre l'esprit tout entier. Résolument saline et fruitée, elle porte en elle une énergie qui nous élève dans un courant ascensionnel... Un grand vin de gastronomie qui n'aura pas peur des épices ni des légumes verts, choux verts, blettes ou épinards. Crabe farci, tajine de poissons, mais aussi un homard à l'estragon ou un bar au beurre de salicornes devraient également lui

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

convenir parfaitement. Régalez-vous...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : D'une complexité captivante : la dimension rocheuse, fumée, poivrée et saline, s'accompagne de la fraîcheur de l'eau d'un torrent. Des notes chlorophylliennes de persil plat, de gazon mouillé, d'eucalyptus. Citron confit, poivre vert, cardamome, wasabi.

Bouche : Gros volume de fruit, matière élastique et en mouvement. Des saveurs toniques de poire juteuse, de coing frais, de kaki, de fruit de la passion et de nombreux agrumes, entre orange, citron, pamplemousse, yuzu et carambole. Finale pénétrante

Accords mets-vins : Crabe farci, tajine de poissons, mais aussi un homard à l'estragon ou un bar au beurre de salicornes.



Conseils de service

À consommer :
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