

Peter Jakob Kühn - Riesling Lenchen Auslese Grand Cru (37.5 cl) - 2018 - blanc

37.5cl



Si la famille Kühn s'illustre depuis longtemps déjà pour la finesse exceptionnelle de ses Rieslings secs, elle maîtrise également à la perfection l'élaboration de rares cuvées en vendange tardive ou en sélection de grains nobles. Se concentrant sur le terroir idéal pour cela : le Grand Cru Lenchen.

Le 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.

Dernier point, essentiel pour le cas qui nous occupe : cette petite vallée encaissée est très souvent envahie par des brunes matinales qui s'élèvent au-dessus de la rivière. La condition idoine pour le développement du fameux botrytis et l'élaboration de grands rieslings moelleux. En 2018, plus du tiers des grappes sélectionnées pour élaborer ce Lenchen Auslese étaient botrytisées.

Naturellement riche, cette « Sélection de vendange tardive » est exclusivement élevée en cuves inox, après une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes. Le résultat est stupéfiant de raffinement et de complexité aromatique.

Dès le premier nez, douceur et fraîcheur se conjuguent à merveille. On est transporté dans un univers subtil et onirique entre sorbet à la poire, suc des Vosges, tarte fine à la pomme, miel fin, ananas et mangue séchés, coulis d'abricot et de pêche blanche, mais aussi une note finement minérale évoquant la poussière de roche, et une dimension tonique autour du poivre vert, du gingembre, de la lavande, de la menthe fraîche et de nombreux agrumes. Plus le vin s'aère, plus il semble même développer une dimension iodée évoquant les coquillages...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, la sucrosité est parfaitement intégrée à cette énergie rocheuse et épicée que le vin dégage. Juteux, énergique et léger sur le palais, le vin dépose délicatement des saveurs franches de fruits blancs, de pêche, de fruit de la passion, complétées d'une gourmande touche lactique et d'évocations de cardamome, de poivre vert et de baie de genièvre. L'acidité sur la finale est tout bonnement magique : elle soulève et fusèle la matière et porte le vin incroyablement loin, voguant sur un océan de finesse.

Un très grand Auslese qui vous régalerait sur une cuisine asiatique (on pense à un Porc caramélisé aux cinq parfums), des fromages persillés, comme une fourme d'Ambert ou un Gorgonzola ou, bien sûr, en dessert, avec une poire aux épices douces ou une tarte mirabelle-abricot...

Quantité limitée à 3 demi-bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Lenchen Auslese Grand Cru (37.5 cl) - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or lumineux

Nez : Suave et frais : sorbet à la poire, suc des Vosges, tarte fine à la pomme, miel fin, ananas et mangue séchés, coulis d'abricot et de pêche blanche, poussière de roche, poivre vert, gingembre, lavande, menthe fraîche, nombreux agrumes. Une nuance iodée

Bouche : La sucrosité est parfaitement intégrée à une énergie rocheuse et épicée. Fruits blancs, pêche, fruit de la passion, une gourmande touche lactique, des évocations de cardamome, de poivre vert et de baie de genièvre. Splendide acidité de la finale.

Accords mets-vins : Un porc caramélisé aux cinq parfums, des fromages persillés, comme une fourme d'Ambert ou un Gorgonzola ou, en dessert, avec une poire aux épices douces ou une tarte mirabelle-abricot...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2050

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique