

Peter Jakob Kühn - Riesling Klosterberg 1er Cru - 2018 - blanc



Ce Premier Cru (Erste Lage) doit son nom de « colline du monastère » à l'ancienne abbaye cistercienne Gotteshal qui en était propriétaire et y exploitait la vigne dès le Moyen-Age. Situé à 160 mètres d'altitude environ, surplombant le Rhin, ce terroir se caractérise par ses sols sédimentaires de loess sableux, déposés par le fleuve quelques millions d'années auparavant, et très riches en quartzites.

La famille Kühn a replanté cette vigne de Riesling voici plus de 25 ans en faisant le choix d'une plantation à haute densité pour la région, à 10 000 pieds par hectare. Un choix guidé par le souhait de favoriser l'enracinement en profondeur de la vigne, condition sine qua non pour qu'elle capte l'eau et les nutriments minéraux dont elle se nourrit. En outre, en favorisant ainsi la concurrence entre les pieds, nos vignerons cherchent à limiter naturellement les rendements pour obtenir un raisin finalement plus concentré, capable de transmettre avec intensité les messages du terroir.

Le moins que l'on puisse dire en découvrant ce Klosterberg complexe et puissant, c'est que ces choix étaient les bons ! Profondément imprégné par le sol, le nez voit s'imbriquer harmonieusement le monde végétal, le règne minéral et l'univers des épices. On démarre sur l'évocation d'une terre fraîchement retournée, d'un ciment frais, du gypse, des pierres mouillées mais aussi d'une touche iodée évoquant les coquillages. A l'aération, la fraîcheur végétale des algues, du foin juste coupé ou du colza plane au-dessus du verre. Une touche délicatement viandée évoquant un fond de veau annonce un cortège d'épices, entre genièvre, poivre, cardamome et curcuma.

C'est en bouche que le fruit s'exprime avec densité et gourmandise : on croque littéralement dans la poire et la pomme, la pêche blanche et la pêche de vigne. On pense également à un jus de carotte, à la pulpe d'orange et au caractère acidulé de la rhubarbe. Les épices ne sont jamais loin, s'entremêlant avec les fins amers minéraux qui nous donnent l'impression de lécher les quartzites : on navigue entre clou de girofle, cardamome, mais aussi le radis noir et la racine de gingembre.

L'acidité est absolument parfaite et la finale magnifique d'intensité, de sapidité fruitée et de longueur. Fruits blancs, agrumes et épices ne font qu'un ! Un beau Riesling gastronomique qui devrait être parfait sur un filet de sandre accompagné d'une tombée d'épinards et d'oseille, une raie aux câpres ou encore des quenelles de brochet. Succulent.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce vin sera expédié à partir du mercredi 31 mars.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Klosterberg 1er Cru - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Minéral et frais : terre fraîchement retournée, ciment frais, gypse, pierres mouillées, une touche iodée de coquillage, algue, foin juste coupé, colza et fleurs jaunes, fond de veau, genièvre, poivre, cardamome et curcuma.

Bouche : Le fruit s'exprime avec densité et gourmandise : on croque dans la poire et la pomme, la pêche blanche et la pêche de vigne. Jus de carotte, pulpe d'orange et rhubarbe. Fins amers minéraux et épices : clou de girofle, cardamome, radis noir, gingembre.

Accords mets-vins : Un filet de sandre accompagné d'une tombée d'épinards et d'oseille, une raie aux câpres ou encore des quenelles de brochet



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique