

Weingut Clemens Busch - Nonnengarten Riesling - 2018 - blanc



Entrons dans la danse des cuvées parcellaires signées Clemens Busch avec ce « Nonnengarten », littéralement « Jardin des Nonnes » qui célèbre de bien belle façon les sols d'ardoises rouges de Pünderich.

Cette vigne plantée au milieu des années 1980 se situe en limite du Marienburg. Orientée au Sud-Ouest, elle occupe des sols assez profonds, mêlant ardoises rouges et terres plus limoneuses par endroit. Les schistes dégradés ont pris cette coloration rougeâtre au contact de l'hématite et de ses composés ferrugineux. Des sols qui donnent au vin une minéralité raffinée, aux contours épicés complexes.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sans aucun autre intrant œnologique qu'une dose infinitésimale de soufre, et un élevage en foudre traditionnel de 1000 litres, pendant un peu plus d'un an, le vin a ensuite passé deux années supplémentaires à se patiner tranquillement en bouteille, dans les caves du Domaine. Des caves que Clemens avait pris la précaution de transférer, voici déjà une quarantaine d'années, en dehors des zones inondables du village. Une précaution qui se révèle aujourd'hui particulièrement judicieuse, tant cette zone subit elle aussi le dérèglement climatique et voit survenir de plus en plus souvent d'importantes crues de la Moselle.

Le vin s'ouvre sur une note de miel délicat et une touche tonique de citron vert qui semblent s'échapper d'un écrin minéral raffiné. Une pierre aux accents épicés évoquant la menthe poivrée, la bergamote et le camphre, complétés d'une touche herbacée de sauge et de romarin. Plus le vin s'aère, plus il se livre dans un registre à la fois vivant et serein : des nuances d'abricot se mêlent à l'eau de rose, le jus de pomme et la poire voisinent avec la violette, dans une sensation de calme et de douceur apaisante.

La bouche offre un confort impeccable : la matière souple déploie des saveurs franches de fruits blancs, poires Comice et Williams en tête, et de prune Reine-Claude, relevées de nuances de poivres blancs et roses. En retro-olfaction, on retrouve l'énergie du citron vert et du kiwi mais aussi cette touche herbacée qui rappelle la feuille de céleri ou la livèche.

La finale, nette, sapide, se déploie avec l'assurance tranquille d'un vin aux équilibres parfaits, bien ancré dans son terroir. Le fruit et le sol ne font qu'un. Tout paraît s'imbriquer avec une sorte d'évidence... Un Riesling idéal pour accompagner des terrines de poissons aux herbes fines, des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

légumes verts en gelée, des poissons fumés ou encore une salade tiède de pommes de terre et cervelas. A moins que vous n'optiez pour un carrelet grillé.

Ce Riesling Nonnengarten est tout simplement irrésistible !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Nonnengarten Riesling - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Tonique, très fin : miel d'acacia, citron vert, poussière de roche, menthe poivrée, bergamote et camphre, une touche herbacée entre sauge et romarin, noyau d'abricot, jus de pomme, poire, eau de rose et violette.

Bouche : Grand confort de l'entame, la matière souple déploie des saveurs de fruits blancs (poires Comice et Williams), et de prune Reine-Claude, relevées de poivres blancs et roses. Energie du citron vert et du kiwi. Finale sur la fraîcheur de la livèche.

Accords mets-vins : Des terrines de poissons aux herbes fines, des légumes verts en gelée, des poissons fumés ou encore une salade tiède de pommes de terre et cervelas. A moins que vous n'optiez pour un carrelet grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique