

## Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Rothenpfad Riesling GG - 2019 - blanc



Historiquement, cette petite zone du Marienburg, qui s'élève au-dessus du viaduc de Pünderich, était considérée comme un des meilleurs si ce n'est le meilleur terroir du coteau. Les sols caillouteux de rhyolithes et d'ardoises rouges donnent au riesling une expression intense et singulière, mêlant de fascinantes notes herbacées avec une myriade d'épices qui semblent avoir été libérées par la roche.

Clemens et Johannes Busch ont la chance d'exploiter sur ce site escarpé une très vieille vigne de plus de 80 ans. La qualité et la précision du travail cultural, malgré son extrême difficulté sur ces pentes vertigineuses, ainsi que l'application constante et déjà ancienne des principes de la bio-dynamie permettent à la plante d'afficher une belle vitalité, même si les rendements sont naturellement limités.

Soulignons, en outre, que l'exposition au Sud-Est de cette parcelle convient parfaitement à la succession de millésimes très chauds et solaires que connaît aujourd'hui le vignoble des Terrasses de Moselle : le raisin mûrit plus lentement et régulièrement que sur les terroirs majoritairement exposés plein Sud.

Ce millésime 2019 qui respire la fraîcheur chlorophyllienne nous en fait une démonstration éclatante. Dès le premier nez, on plonge dans un univers à la fois végétal et aquatique : on pense à une forêt dense et humide, aux berges d'une rivière bordée de grands peupliers, on pense à la mousse humide qui recouvre l'écorce, on pense aux plantes d'eau, aux algues et aux fougères. Les décoctions d'herbes médicinales ne sont pas loin, autour de notes mentholées. L'expression du sol donne une dimension saline. Au fil de l'aération, le fruit émerge de ce paysage dense, à la fois végétal et minéral : la poire et la pomme Boskoop voisinent avec les fruits à noyau, prune Reine-Claude et abricot en tête, complétés d'une touche stimulante de zeste de pamplemousse confit.

En bouche, le vin semble en expansion permanente : l'entame souple et juteuse déploie son cortège de fruits et d'épices, autour des fruits blancs, de la pomme d'Amour, de la clémentine et du pamplemousse, mais aussi du poivre vert, du bâton de réglisse, de la cardamome ou encore de l'écorce de citron vert séchée. Toujours plus dense, toujours plus profond, cet impressionnant Riesling nous porte loin, jusqu'à cette finale d'une persistance phénoménale, mêlant avec maestria les épices, l'eucalyptus,

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

les agrumes et le sel de l'ardoise rouge.

Incroyablement dense et concentré, doté d'un potentiel d'évolution considérable, ce Grand Cru Rothenpfad pourrait rappeler, dans sa structure, les Clos de Chablis ! C'est grand.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Rothenpfad Riesling GG - 2019 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, brillant

**Nez** : Complexe, dense : rivière bordée de peupliers, mousse humide et écorce, plantes d'eau, algues et fougères. Herbes médicinales et notes mentholées. Gros sel. Poire et pomme Boskoop, prune Reine-Claude et abricot. Zeste de pamplemousse confit.

**Bouche** : Dense, profonde. L'entame souple et juteuse déploie son cortège de fruits et d'épices, autour des fruits blancs, de la pomme d'Amour, de la clémentine et du pamplemousse, du poivre vert, du bâton de réglisse, de la cardamome. Longue finale saline.

**Accords mets-vins** : Gros crustacés (tourteau, homard). Poisson poché au court-bouillon. Dans 8 ou 10 ans, jarret ou palette de cochon fumée puis braisée.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Mosel Qmp

**Cépage** : Riesling

**Culture** : Biologique et bio-dynamique