

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Falkenlay Riesling GG - 2018 - blanc



Le nom de cette cuvée parcellaire du Grand Cru Marienburg fait référence aux faucons (« falken » en allemand) qui nichent dans les interstices des impressionnantes barrières rocheuses entourant ce site escarpé et vertigineux.

Le lieu-dit de Falkenlay, situé au cœur historique du Marienburg, avec ses fameux sols profonds d'ardoises grises, est considéré depuis longtemps comme un des grands terroirs identitaires du coteau. Protégé des vents dominants et exposé plein Sud, il offre les conditions d'une maturation relativement précoce du riesling et favorise une expression pleine de charme et de sensualité.

Autant de signes distinctifs que Clemens veille à parfaitement préserver, à travers des vinifications les plus naturelles qui soient et des élevages prolongés en foudres, qui laissent tout le temps nécessaire pour que le vin trouve son juste point d'harmonie. Mission parfaitement réussie avec ce magnifique millésime 2018 à la fois séducteur, mystérieux et poétique.

Il s'ouvre sur un registre mêlant minéralité fumée et volupté florale, entre poussière de roche, jasmin et chèvre-feuille. Puis vient le fruit, parfaitement délié et très expressif, d'abord sur la pomme Canada et la poire Passe-Crassane, puis sur la pêche blanche, le kiwi, le fruit de la passion et une touche d'ananas. La douceur délicate et gourmande d'une tarte à l'abricot ou à la mirabelle plane au-dessus du verre. Complexe et versatile, le nez ne cesse de se réinventer, convoquant désormais les agrumes, entre jus de citron vert, citron confit et pâte de fruit à l'orange, mais aussi la fraîcheur tonique de la verveine, de la coriandre, du poivre et du gingembre.

On retrouve en bouche cette sensualité caressante, avec un fruit savoureux et bien mûr, mêlant la poire pochée aux épices, la prune, la confiture de pamplemousse et une touche de fruit de la passion. La percussion minérale de la finale est impressionnante : elle vibre au plus profond de nous de longues secondes. Ce vin nous projette dans une sorte de plénitude béate de laquelle on n'a aucune envie de sortir ! Heureusement pour nous, son incroyable persistance, prolonge le plaisir à l'infini ou presque...

Un très grand vin à associer à un turbot ou un homard, accompagnés

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une sauce crémeuse aux herbes fines et de quelques jeunes légumes glacés, navets nouveaux en tête. Superbe.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Falkenlay Riesling GG - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Complexe, sensuel : poussière de roche, jasmin, chèvrefeuille. Pomme, poire Passe-Crassane, pêche blanche, kiwi, fruit de la passion et ananas. Tarte à l'abricot ou à la mirabelle. Jus de citron vert, citron confit et pâte d'orange. Gingembre, verveine

Bouche : Sensualité caressante, avec un fruit savoureux et bien mûr, mêlant la poire pochée aux épices, la prune, la confiture de pamplemousse et une touche de fruit de la passion. La percussion minérale de la finale est impressionnante. Grosse longueur

Accords mets-vins : Dans quelques années, un turbot ou un homard pochés ou rôtis, accompagnés d'une sauce crémeuse aux herbes fines et de quelques jeunes légumes glacés, navets nouveaux en tête.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique