

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay Riesling Auslese (37.5 cl) - 2019 - blanc

37.5 cl



Voici certainement une des parcelles les plus identitaires et difficiles à travailler de tout le grand cru Marienburg : nous nous situons dans la partie supérieure du lieu-dit Fahrlay, sur une pente abrupte, où de très vieilles vignes conduites en échelas occupent quelques fines bandes de terre caillouteuse soutenues par des terrasses de pierres sèches.

Une bonne partie des ceps ne sont pas greffés et ont largement dépassé le siècle : le système racinaire s'est lentement immiscé en profondeur dans un sol très aride en surface et extrêmement difficile à travailler tant les cailloux d'ardoises bleues très dures sont omniprésents. Une pédologie particulière qui donne aux vins une identité forte, autour d'une minéralité saline intense et d'une densité de bouche impressionnante. D'autant que ces vieilles vignes aux rendements très faibles donnent des petits raisins à la concentration phénoménale. En outre, elles puisent dans les couches profondes du sous-sol les réserves d'eau et de nutriments dont elles ont besoin pour bien résister aux périodes de sécheresse et de canicule estivale, qui se multiplient ces dernières années.

Sur cette vendange tardive issue du millésime 2019, les Busch n'ont intégré que 10% de raisins botrytisés, privilégiant des grappes en surmaturité mais saines. La fermentation est arrêtée par refroidissement lorsque l'alcool atteint 7 à 8°. Ce qui frappe le plus aujourd'hui, c'est l'extraordinaire complexité aromatique qui se dégage de ce Fahrlay Auslese : versatile, puissant, poétique, il y a là un je-ne-sais-quoi Wagnérien ! C'est un jaillissement à la fois fougueux et harmonieux de notes de pêche blanche, de poire, d'abricot, de kiwi, de lavande, de coing, d'ananas, de pomelo, de réglisse, de baie de genièvre, de violette, de citron confit, de fruit de la passion, de pâte d'amande, de poivre... Quel incroyable kaléidoscope, qui ne cesse de nous surprendre et de nous charmer !

Même sensation de plénitude chatoyante en bouche, où la douceur sensuelle d'un coulis de fruits blancs, d'abricot ou de prune Reine-Claude s'équilibre à merveille avec l'acidité stimulante du pamplemousse et du citron jaune confit. Là encore, les saveurs nous jouent une danse joyeuse : elles s'entremêlent et virevoltent dans l'allégresse ! La présence du sol apporte une dimension saline qui finit d'électriser les papilles et de nous mettre en appétit.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Bien plus qu'un simple vin de dessert, ce Riesling Fahrlay Auslese accompagnera avec bonheur des crevettes sautées sauce aigre-douce ou des spécialités scandinaves de poissons marinés aux accents sucrés-salés.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay Riesling Auslese (37.5 cl) - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe, poétique, jaillissant :
pêche blanche, poire, abricot, kiwi,
lavande, coing, ananas, pomelo,
réglisse, baie de genièvre, violette,
citron confit, fruit de la passion, pâte
d'amande, poivre.

Bouche : La douceur sensuelle d'un
coulis de fruits blancs, d'abricot ou de
prune Reine-Claude s'équilibre à
merveille avec l'acidité stimulante du
pamplemousse ou du citron jaune
confit. Une touche saline électrisante
sur la finale. Grosse longueur

Accords mets-vins : Des crevettes
sautées sauce aigre-douce ou des
spécialités scandinaves de poissons
marinés aux accents sucrés-salés.
Mais aussi des desserts aux fruits
blancs ou jaunes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique