

Peter Jakob Kühn - Riesling Oestricher Klosterberg 1er Cru - 2019 - blanc



Ce lieu-dit Klosterberg (littéralement, « montagne du monastère ») doit son nom à l'ancien monastère cistercien de Gotteshal qui possédait jadis ces parcelles idéalement situées sur ce site surplombant le Rhin devenu plus tard « Premier Cru » (Erste Lage).

Sur ces pentes relativement douces, situées à 160 mètres d'altitude environ, le Rhin a déposé des loess sableux riches en quartzite, issus d'une époque lointaine où la mer recouvrait l'essentiel de la région et le Klosterberg ressemblait encore à une plage...

Au début des années 1990, les Kühn ont choisi de planter ici leurs vignes de riesling à haute densité, autour de 10 000 pieds par hectare, souhaitant ainsi favoriser l'enracinement en profondeur de la plante et limiter naturellement les rendements.

Après un pressurage très délicat en grappes entières, le moût est ensuite vinifié sur levures indigènes et élevé sur ses lies pendant 16 mois au total, en foudres. Un temps que le vin met à profit pour parfaire ses équilibres et renforcer sa complexité d'arômes et de texture, toute en nuances subtiles.

Loin de tout effet démonstratif, ce Klosterberg s'ouvre dans un registre raffiné, vertical et profond. L'atmosphère regorge de fruits et d'agrumes, mais leur interpénétration permanente apporte du mystère, et même une certaine poésie. On distingue un cocktail de pomme et de pêche, de marmelade d'orange et de confiture d'abricot, de citron vert, de pamplemousse et de kiwi. Au fil de l'aération, le sol s'exprime dans un registre salin délicat accompagnant une note pierreuse et une touche épicée, tonique et fraîche, proche du gingembre.

Un sol qui s'affirme en bouche : dès l'entame, particulièrement dynamique, le vin plonge à la fois dans la densité et la puissance de la roche tout en restant particulièrement fluide. Les agrumes entament une danse endiablée autour de la pierre : on reconnaît le citron, l'orange et le pamplemousse, complétés d'un soupçon d'ananas, de mangue et de pêche. Plus on avance, plus les épices reviennent sur le devant de la scène, entre poivre subtil, baie de genièvre et cardamome. Pour finir à nouveau sur une salinité triomphante, qui prolonge salivation et plaisir pendant de longues secondes.

Plateau de fruits de mer, anguille fumée, smörgasbord à la suédoise... régalez-vous !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Oestricher Klosterberg 1er Cru - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Raffiné, intense : pomme et pêche, marmelade d'orange, confiture d'abricot, citron vert, pamplemousse et kiwi. Au fil de l'aération, le sol s'exprime dans un registre salin délicat accompagnant une note pierreuse et une touche de gingembre

Bouche : Densité rocheuse et dynamisme de l'entame. Le grain pierreux accrocheur traverse le fruit, citron, orange et pamplemousse, complétés d'un soupçon d'ananas, de mangue et de pêche. Finale salivante, relevée de poivre subtil, baie de genièvre et cardamome

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, anguille fumée, smörgasbord à la suédoise. Plus tard, un filet de sandre accompagné d'une tombée d'épinards et d'oseille, une raie aux câpres.



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