

Weingut Clemens Busch - Nonnengarten Riesling - 2020 - 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 et toniques.

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 une bonne année supplémentaire 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 un bel équilibre entre la douceur d'un fruit bien mûr et l'énergie des herbes fines et des épices, aux accents presque piquants. On balance ainsi entre la gelée de coing, la poire Williams bien mûre, le sucre d'orge et une touche de miel d'un côté, la menthe, le cerfeuil anisé, le poivre blanc, la gingembre, le wasabi ou la réglisse de l'autre. Quelques agrumes subtils et une touche de fruit de la passion précèdent une expression minérale aérienne, finement fumée, évoquant poussière de roche et éclats de silex.

On retrouve en bouche cette même dualité parfaitement maîtrisée, ce mouvement de balancier qui rythme la dégustation jusqu'à prendre subrepticement le contrôle de nos sens. On balance entre suavité et acidité, entre le berlingot au miel et le jus de citron, la tarte meringuée et le kumquat, la pêche blanche et le chicon ou la livèche.

Le mariage parfait de la douceur et de l'acidité offre un magnifique confort de bouche et triomphe sur la finale juteuse, étincelante et sapide. Vous aurez beaucoup de plaisir à déguster ce beau Riesling d'ardoises rouges sur un cocktail de crevettes accompagné d'une mayonnaise relevée d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pointe de curry, des œufs brouillés au saumon et à l'aneth, un tartare de saumon aux baies roses et herbes fines ou un chèvre frais.

Ce Riesling Nonnengarten est franchement irrésistible !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Nonnengarten Riesling - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Douceur et énergie : gelée de coing, poire Williams bien mûre, sucre d'orge, miel, menthe, cerfeuil anisé, poivre blanc, gingembre, wasabi ou réglisse, citron, fruit de la passion, poussière de roche, silex frotté

Bouche : On balance entre suavité et acidité, entre le berlingot au miel et le jus de citron, la tarte meringuée et le kumquat, la pêche blanche et le chicon ou la livèche. Un mariage parfait du sucre et de l'acidité, beau confort de bouche, finale juteuse, sapide

Accords mets-vins : Un cocktail de crevettes accompagné d'une mayonnaise relevée d'une pointe de curry, des œufs brouillés au saumon et à l'aneth, un tartare de saumon aux baies roses et herbes fines ou un chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique