

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.

Cette pédologie particulière 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 sur-maturité mais saines. La fermentation est arrêtée par refroidissement lorsque l'alcool atteint 7 à 8°.

Après quelques années de bouteille, on est heureux de redécouvrir ce vin d'une incommensurable richesse aromatique, jouant alternativement sur plusieurs tableaux, entre puissance et délicatesse. Le bouquet s'ouvre sur des fruits mûrs, à la chair délicatement sensuelle et juteuse à souhait. On pense à la pêche blanche, au coing, mais aussi à la mandarine et même à des prunelles sauvages. Une touche de poivre et quelques effluves gracieux de violette planent au-dessus du verre pour mieux vous séduire.

En entame, le jus est large comme un delta riche et limoneux. Un flot intense et suave s'immisce dans les moindres recoins de votre bouche. Le suc puissant d'une mandarine gorgée de sucre mais aussi le jus acidulé d'une prune jaune ou d'un abricot s'annoncent maintenant. La texture douce et ample transporte ce nectar à la fois sphérique et tendu. En milieu de bouche, quelques notes allègres et toniques de pomelo puis de citron jaune titillent gentiment vos papilles. Puis des saveurs plus confites,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

délicatement saupoudrées de sucre glace, tiennent la dragée haute aux stimulants amers des écorces d'agrumes, mais aussi du silex ou de l'ardoise que l'on a littéralement l'impression de lécher. Une expression du sol qui dépose sur la finale un exquis sillage salin. Ce jus, gourmand mais toujours conquérant, est superbe.

Qu'on ne s'y trompe pas : cette vendange tardive, à la stature princière, se tiendra merveilleusement bien à table, sur des crevettes sautées sauce aigre-douce, un gratin de haddock ou des poissons marinés au gingembre et agrumes. Autre option, plus terrienne : un foie gras poêlé accompagné de quelques quartiers de pêche rôtis ou encore un poulet tandoori...

© 2023 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, prune jaune, 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