

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Raffles Riesling - 2020 - blanc



Nous nous situons juste au-dessus du terroir de Falkenlay. « Raffles » est d'ailleurs le nom cadastral officiel de Falkenlay. Sous cette dénomination se cache une micro-cuvée parcellaire issue d'une vieille vigne de plus de 70 ans dont la majorité des pieds n'a pas été greffée.

Ici, tout comme sur Falkenlay, le sol est très caillouteux et les ardoises grises dominent. Clemens a constaté depuis longtemps déjà que cette vigne, occupant une étroite terrasse, donnait des raisins petits et extrêmement concentrés. Guidé par sa volonté d'exprimer l'identité de chaque lieu avec la plus grande précision, il a donc décidé d'isoler cette production confidentielle.

Bien lui en a pris tant ce Riesling représente pour nous la quintessence du grand riesling des terrasses mosellanes, à la fois puissant et vertical, tonique et aérien au nez, mais séveux, dense et intense en bouche. Alors que le 2018 nous charme aujourd'hui par une aromatique et une texture furieusement sensuelles, ce splendide millésime 2020 séduit par sa verticalité minérale et son élégance princière.

Le nez s'ouvre dans un registre frais et printanier, sur ce millésime pourtant solaire et précoce, autour des herbes fines aux accents anisés et mentholés, entre cerfeuil, aneth et eucalyptus, mais aussi des fleurs des champs, du tilleul, de la mousse et des fougères humides. Les notes de citron jaune, de pamplemousse, de cassis frais et de groseille à maquereau renforcent la sensation de fraîcheur et d'énergie. Le fruit s'affirme au fil de l'aération, enrobé d'une touche fumée, comme s'il jaillissait directement de la roche : on reconnaît distinctement la poire et l'abricot.

En bouche, la tension minérale sculpte une matière imposante de prime abord et l'affine considérablement. On se régale de la chair savoureuse des fruits à noyau, du kiwi et des agrumes subtils. La concentration est exceptionnelle tout comme la précision des contours et la finesse du toucher de bouche. Le fruit est animé en permanence par l'expression saline et vibrante du sol. Plus on s'approche de la finale, plus la roche-mère donne de la voix ! Encore une fois, la persistance se révèle phénoménale : le vin a littéralement envahi tous nos sens, pour notre plus grand plaisir.

Un Riesling d'une envergure et d'une classe exceptionnelles, taillé pour la table : il vous ravira, après quelques années de cave, sur de gros

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

crustacés grillés généreusement badigeonnés d'un beurre d'herbes et d'agrumes.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Raffles Riesling - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Intense, élégant : accents anisés et mentholés, entre cerfeuil, aneth et eucalyptus, fleurs des champs, tilleul, mousse et fougères humides, citron jaune, pamplemousse, cassis frais, groseille à maquereau, pierre concassée, poire et abricot

Bouche : La tension minérale sculpte une matière imposante, grosse concentration sur les fruits à noyau, le kiwi et les agrumes, des contours fins, vibrants d'une tension saline. Longueur phénoménale de la finale

Accords mets-vins : De gros crustacés grillés (camarones, homard) généreusement badigeonnés d'un beurre d'herbes et d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 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