

Peter Jakob Kühn - Riesling Quarzit - 2021 - blanc



Un Riesling d'une grande finesse, tout en fraîcheur, en verticalité et en précision, qui honore de la plus belle des façons les qualités de ce millésime tardif, renouant avec le beau classicisme des expressions du riesling rhénan dans les années 1980 et 1990. Sa fine granularité minérale, aux accents épicés, trouve ses origines dans les sols de quartzite du Taunus, cette roche sédimentaire dure, formée au Dévonien, typique des terroirs du Rheingau en général et d'Oestrich en particulier.

Cette cuvée assemble des raisins issus des différents crus situés tout autour de la cave familiale, sur la commune d'Oestrich, essentiellement sur le premier cru Klosterberg et les grands crus Doosberg et Lenchen. Des terroirs qui partagent des sols mêlant loess et quartzites, grises pour les deux premiers, rouges et riches en oxydes de fer pour le troisième. Des terroirs où le riesling trouve les conditions idéales pour une maturation lente et régulière, se dotant d'une profondeur aromatique aux accents chlorophylliens et épicés.

Soucieux de préserver au plus près l'intégrité aromatique du fruit, Peter Bernhard fait le choix d'un élevage en grands foudres et cuves inox, pendant un peu plus de 6 mois. Sur ce millésime 2021 bien plus tardif que ses récents prédécesseurs, les Kühn sont allés chercher des maturités très abouties, n'hésitant pas à vendanger en vert plus d'un tiers de la récolte future pour ne conserver que les plus belles grappes et leur permettre de peaufiner leurs équilibres et leurs aromatiques tout au long des mois de septembre et d'octobre plus ensoleillés, aux nuits fraîches.

Dès le premier nez, on perçoit la belle énergie lumineuse et chlorophyllienne qui sous-tend le vin de bout en bout. On plonge dans un univers frais et printanier de jeunes pousses de gazon et de trèfle, de bouton d'or, de marguerite et de jonquille, d'herbes fines entre persil et ciboulette, de cosses fraîches et de peau de concombre. Progressivement, le fruit juteux et tonique s'immisce dans les frondaisons verdoyantes : on pense au citron et au pamplemousse, à la pomme Granny et à la poire juste cueillie. Une composante iodée vient également titiller nos sens, sur une note lointaine d'algue nori.

Tous les éléments identifiés au nez s'affirment en bouche avec davantage d'intensité. À commencer par l'éclat du fruit : les fruits blancs et les agrumes sont maintenant rejoints par le kiwi, la pêche et l'abricot. Les épices toniques comme le poivre vert et la cardamome soulignent l'énergie que le vin a su tirer du sol et du millésime. Elles s'accordent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parfaitement avec cette composante végétale que l'on retrouve et qui évoque tout autant une salade Russe qu'une Vichyssoise. La matière est fuselée, avec des contours salins d'une redoutable précision. La finale est pleine d'allant, portée par l'imprégnation de la roche et la tension des agrumes, entre citron, pomelo et mandarine.

Un Riesling qui purifie et tonifie, idéal pour accompagner un buffet froid de poissons fumés ou marinés, à la Scandinave, de salades de légumes de printemps, de charcuteries blanches. On pourra aussi opter pour un plateau d'huîtres et de fruits de mer.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Quarzit - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet citron vert

Nez : Frais, printanier : jeunes pousses de gazon et de trèfle, bouton d'or, marguerite, jonquille, persil et ciboulette, cosses fraîches et peau de concombre, citron, pamplemousse, pomme Granny, poire juste cueillie. Algue nori, une composante iodée

Bouche : Fruits blancs et agrumes sont rejoints par le kiwi, la pêche et l'abricot. Poivre vert et cardamome soulignent l'énergie interne du vin. Une matière fuselée, avec des contours salins précis. La finale est pleine d'allant, entre roche et agrumes

Accords mets-vins : Idéal pour accompagner un buffet froid de poissons fumés ou marinés, à la Scandinave, de salades de légumes de printemps, de charcuteries blanches. On pourra aussi opter pour un plateau d'huîtres et de fruits de mer.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique