

Peter Jakob Kühn - Riesling Hallgartener Hendelberg 1er Cru - 2020 - blanc



Ce « Premier Cru » (Erste Lage) se situe dans le secteur d'Hallgarten. Si nous sommes toujours sur la commune d'Oestrich, nous nous rapprochons de l'imposant massif forestier du Taunus. Hendelberg doit son nom à un ancien mot allemand « Hindi » qui désignait les biches, que l'on pouvait observer jadis paître sur ces collines, à l'orée des bois de Taunus, avant que ces coteaux ne soient plantés de vignes.

Ce terroir, très escarpé par endroit, bénéficie d'un sol parsemé d'ardoises et de schistes du Devonien. Malgré son exposition au Sud-Ouest, Hendelberg est plutôt frais et tardif, sous l'influence de la forêt de Taunus et d'une exposition régulière aux vents qui descendent du massif éponyme. Un micro-climat qui permet au raisin de mûrir très lentement : souvent vendangée parmi les dernières, cette parcelle donne des raisins à l'aromatique complexe et aux acidités idéalement préservées.

Disons-le tout net : ce lumineux Riesling sec Hendelberg fait partie de ces vins au profil clairement « addictif », mêlant fraîcheur aquatique et chlorophyllienne, éclat des fruits blancs et jaunes, énergie des agrumes et une expression minérale à la fois subtile et intense. Très complet et plein de vitalité, il nous procure à chaque gorgée l'irrépressible envie d'y revenir !

On aime ici la sensation de montée en puissance progressive : on passe peu à peu d'un nez très subtil, s'exprimant *mezzo voce*, à une bouche enjouée, foisonnante, au registre *fortissimo* particulièrement enthousiasmante. On démarre donc sur des nuances anisées et mentholées discrètes, qui ouvre la voie sur un paysage de forêt de pin, presque méridional, mais aussi sur des notes minérales raffinées d'ardoise, de pierre-ponce et de gravier mouillé. Le nez se montre ensuite plus floral, développant des arômes tendres et délicats de fleurs du verger, de frésia et de muguet. Le fruit reste encore à l'arrière-plan, mais on distingue la poire, l'abricot et l'ananas, puis la pêche blanche et une touche de mandarine. A l'aération prolongée, quelques stimulantes épices s'élèvent au-dessus du verre, entre gingembre, radis noir et baie de genièvre.

C'est en bouche que le ton monte : la partition s'impose maintenant sur le mode *fortissimo* ! Les agrumes jaillissent, orange en tête, suivie du citron, du pamplemousse et d'un kiwi acidulé, plein de vie. Le fruit de la passion joue des coudes, tandis que les herbes aromatiques et les épices entament une farandole endiablée : fenouil sauvage, coriandre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vietnamienne, sauge, thym-citron... Autant de saveurs entourées d'une dimension saline aux accents maritimes. On se rapproche presque de la fraîcheur iodée des fruits de mer. La finale, puissante, « sonore », résonne de longues secondes dans le corps tout entier. Tendue mais sans aucune dureté, d'une maturité juste parfaite, elle nous enchante.

Un Riesling de très haute tenue, idéal sur des tempuras de crevettes ou de calamars, un tartare de daurade ou de bar aux herbes fines et baies roses, un poisson fumé ou encore un merlan Colbert et sa sauce tartare. On citera encore une anguille au vert ou un waterzoï de lotte... Régalez-vous !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Hallgartener Hendelberg 1er Cru - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Raffiné, mezzo voce : notes anisées et mentholées, forêt de pins, ardoise, pierre-ponce et gravier mouillé, arômes tendres et délicats de fleurs du verger, de frésia et de muguet, poire, abricot, ananas, pêche blanche et mandarine, gingembre, genièvre

Bouche : Jaillissante, dynamique et expressive : agrumes, kiwi et fruit de la passion, beaucoup d'herbes aromatiques et d'épices accompagnées d'une dimension iodée et saline, finale tendue, intense et pénétrante

Accords mets-vins : Des tempuras de crevettes ou de calamars, un tartare de daurade ou de bar aux herbes fines et baies roses, un poisson fumé ou encore un merlan Colbert et sa sauce tartare. On citera encore une anguille au vert ou un waterzoï de lotte



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