

Peter Jakob Kühn - Riesling Doosberg Grand Cru - 2020 - blanc



Nous plongeons avec délice, grâce à ce Doosberg gourmand, intense et vertical, dans l'univers des Grands Crus d'Oestrich, à la signature minérale unique. Nous nous situons sur un coteau aux fortes pentes, où les sols de loess sont riches en argiles profondes qui emmagasinent l'eau et permettent aux vignes de bien résister aux étés chauds et secs, de plus en plus fréquents.

L'orientation des vignes au Sud-Ouest permet au Riesling de mûrir de façon très régulière. Cette colline bénéficie en outre d'une exposition aux vents qui descendent fréquemment de la montagne Taunus, et assainissent l'atmosphère. Autant d'éléments qui font de ce terroir un fleuron du Domaine.

Après une vinification naturelle, sur levures indigènes, Peter Bernhard a décidé de prolonger désormais l'élevage en foudres pendant deux ans. Laisser le temps au temps, pour que le vin trouve dans la fraîcheur des caves du Domaine son parfait point d'harmonie.

Les intonations minérales de ce grand cru d'Oestrich sont hautement stimulantes. On hume littéralement les éléments schisteux, les sols de loess ou encore les hauteurs montagneuses. Vous tomberez, par la suite, sous le charme de notes aériennes suggérant une brassée d'herbes à tisane, de tilleul ou de verveine. Un pot-pourri régénérant. Jamais en reste, ce nectar du Rheingau laisse enfin échapper des notes fruitées plus suaves et capiteuses évoquant un jus de mandarine, la chair du kiwi ou encore la poire Comice, doublées de nuances de miel, de loukoum et de corne de gazelle. Une touche de zeste d'orange rehausse le tout.

Dès l'entame, la salinité s'installe sur les papilles pour ne plus les quitter. Cette empreinte minérale souligne la verticalité extraordinaire d'un jus qui n'en finit pas de s'étirer. Les papilles mises en appétit par tant de promesse, s'imprègnent de délectables saveurs d'agrumes, mandarine en tête. Une note d'eucalyptus souffle sur un milieu de bouche dynamique et gourmand. En dépit de sa profonde richesse, le vin offre une sensation d'énergie et de légèreté fascinantes, animé en permanence par des nuances de thé vert, de menthe poivrée et de cardamome. La magie envoûtante de la Lorelei n'est pas loin...

Ce Doosberg est un prince rhénan que l'on servira, après quelques années de cave, sur des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou des quenelles de brochet en sauce aux écrevisses. Une pièce-maîtresse de ce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

magnifique millésime 2020.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Doosberg Grand Cru - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Lumineux, aérien : paysages de montagne, eau de source, une brassée d'herbes à tisane, de tilleul ou de verveine, poire Comice, éclats de pierre, orange givrée, écorce de mandarine, kiwi et ananas. nuances miellées de baklava, corne de gazelle

Bouche : Fraîche, fringante, le jus des fruits blancs ravit chaque papille, les agrumes s'enrichissent de nuances d'eucalyptus et de baie de Sichuan.
On salive sur des rappels de mandarine, de fruit de la passion, et de fins amers entre cardamome et thé vert

Accords mets-vins : Dans quelques années, des Saint-Jacques gratinées aux noisettes ou des quenelles de brochet en sauce aux écrevisses



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre aujourd'hui et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique