

Peter Jakob Kühn - Riesling Lenchen Auslese Grand Cru (37.5 cl) - 2021 - blanc

37.5 cl



Si la famille Kühn s'illustre depuis longtemps déjà pour la finesse exceptionnelle de ses Rieslings secs, elle maîtrise également à la perfection l'élaboration de rares cuvées en vendange tardive ou en sélection de grains nobles. Se concentrant sur le terroir idéal pour cela : le Grand Cru Lenchen.

Le Lenchen ne regarde pas le Rhin mais un de ses affluents, le Pfingstbach. Autre particularité de ce terroir, ses sols : les loess assez riches en argiles sont parcourus d'innombrables veines de quartzites rouges, chargées en oxyde de fer. Son ancien nom « Eiserberg », soit la « colline de fer », faisait d'ailleurs référence à cette caractéristique géologique qui donne au vin sa typicité minérale, avec ses accents épicés et salins.

Les vieilles vignes, plantées en 1964, descendent en pente douce vers la rivière, bénéficiant d'une excellente exposition au Sud-Ouest qui favorise une maturation régulière du Riesling. En outre, la présence d'argiles, jouant leur rôle de réserve hydrique, et l'enracinement profond des ceps ont permis à cette vigne de ne pas souffrir de la chaleur et de la sécheresse de l'été.

Dernier point, essentiel pour le cas qui nous occupe : cette petite vallée encaissée est très souvent envahie par des brumes matinales qui s'élèvent au-dessus de la rivière. La condition idoine pour le développement du fameux botrytis et l'élaboration de grands rieslings moelleux, de surmaturation, combinant richesse aromatique et acidité juteuse.

Naturellement riche, cette « Sélection de vendange tardive » est exclusivement élevée en cuves inox, après une vinification naturelle sur levures indigènes. Le résultat est stupéfiant de grâce et de complexité aromatique.

Dès le premier nez, d'une fascinante complexité, on se projette dans un univers à la fois sensuel et raffiné, qui invite à la rêverie. La minéralité s'exprime dans un registre particulièrement subtil, autour de la pierre concassée, du sable et surtout, d'un étonnant souffle iodée évoquant ce passé lointain où la mer et les coquillages peuplaient les pentes du Lenchen...

La qualité du fruit est exceptionnelle : on se délecte de notes de sirop de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

poire, de gelée de coing, d'abricot compoté délicatement vanillé, de marmelade d'orange, mais aussi de pêche blanche et de rhubarbe confite. Des notes plus toniques de citron vert et de pamplemousse apportent un élan frais, tandis qu'une dimension capiteuse d'iris et de muguet vient caresser les narines. On part maintenant sur de mystérieuses décoctions mêlant menthe et gentiane... Quel voyage !

En bouche, le va-et-vient permanent entre salinité corsée et sucrosité enveloppante donne au vin cet allant que rien ne semble pouvoir arrêter. Juteux, vivant et long, ouvrant sur une finale relevée d'une note piquante de gingembre confit et d'agrumes, c'est un véritable bain de jouvence. Un modèle d'équilibre qui brillera sur les 20 prochaines années... et même bien davantage !

Un grand Auslese qui vous réglera sur une cuisine asiatique authentique, comme un porc caramélisé aux cinq parfums, mais aussi sur un curry doux de gambas et même un risotto ou des pâtes fraîches aux champignons (truffe comprise !). Evidemment, on pourra finir le repas avec une fourme d'Ambert ou un Gorgonzola puis, pour le dessert, une poire pochée aux épices douces ou une tarte mirabelle-abricot...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Peter Jakob Kühn - Riesling Lenchen Auslese Grand Cru (37.5 cl) - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or lumineux

Nez : Suave et frais, subtilement minéral : silex, sable, une étonnante dimension iodée évoquant les coquillages, coing, poire, abricot compoté, marmelade d'orange, ananas, pêche blanche et rhubarbe. Citron vert, kiwi et pamplemousse.

Bouche : Juteuse, vivante, longue et tonique. Animée par un va-et-vient permanent entre sel et sucre. Gorgée d'un fruit plein d'énergie. Longueur majuscule, avec une finale salivante qui vous purifie.

Accords mets-vins : Un porc caramélisé aux cinq parfums, mais aussi sur un curry doux de gambas et même un risotto ou des pâtes fraîches aux champignons (truffe comprise !). Fourme d'Ambert. Poire pochée aux épices douces ou une tarte mirabelle-abricot...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2050

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rheingau

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique