

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Raffles Riesling sec - 2021 - 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 cuvée parcellaire ultra-confidentielle, 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 dominant. 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 intense et vertical, tonique et aérien au nez, mais dense et séveux en bouche. Ce millésime 2021 confirme avec une assurance souveraine toutes les louanges que l'on a pu lire et attendre de la part des experts et des amateurs les plus avisés des grandes expressions du riesling mosellan. En 2021, la qualité des équilibres est tout bonnement exceptionnelle, entre éclat et fraîcheur du fruit, verticalité minérale et élégance princière.

Le nez s'ouvre dans un registre délicat, printanier, autour des herbes fines aux accents anisés et mentholés, entre cerfeuil, aneth et eucalyptus, mais aussi de l'aubépine, du tilleul, des jeunes pousses de fougère et des herbes tisanières. L'expression du sol, légèrement fumée, prend elle aussi une dimension aérienne, évoquant poussière de roche et ardoise pilée. Les notes de citron vert, de pamplemousse et de groseille blanche dynamisent encore ce premier nez plein d'énergie. L'éclat parfumé des fruits blancs, de l'abricot et de la nectarine finissent par s'imposer dans cette composition subtile et complexe.

En bouche, la tension minérale affine une matière imposante de prime abord. N'oublions pas que ce fabuleux Raffles, taillé pour une très longue garde, n'est encore qu'un jeune. S'il semble littéralement sculpté dans la roche, il s'anime progressivement autour de la chair savoureuse des fruits à noyau, du kiwi et d'une déclinaison d'agrumes, entre citron vert, cédrat et pamplemousse. La concentration est exceptionnelle tout comme la précision des contours de ce jus vibratoire. Le fruit est traversé par l'expression saline du sol. Plus on s'approche de la finale, plus la roche-

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 (au moins 10 ans si vous voulez approcher au plus près l'expression de ce terroir exceptionnel), sur de gros crustacés grillés généreusement badigeonnés d'un beurre d'herbes et d'agrumes. On pense, à des crevettes « Black Tiger » ou, mieux encore, un homard ou une langouste.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Raffles Riesling sec - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Frais, subtil et complexe :
cerfeuil, aneth, eucalyptus, aubépine,
tilleul, jeunes pousses de fougère,
herbes tisanières, poussière de roche,
ardoise pilée, citron vert,
pamplemousse, groseille blanche,
fruits blancs, abricot, nectarine.

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

Accords mets-vins : Après quelques
années de cave, sur de gros crustacés
grillés généreusement badigeonnés
d'un beurre d'herbes et d'agrumes.
On pense, à des crevettes « Black
Tiger » ou, mieux encore, un homard
ou une langouste.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2041 au
moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique