

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay Reserve Riesling sec - 2020 - blanc



Voici certainement une des parcelles les plus identitaires et difficiles à travailler du grand site de Marienburg : nous nous situons dans la partie supérieure du lieu-dit Fahrlay, sur une pente abrupte, où de très vieilles vignes conduites en échelas occupent quelques fines bandes de terre caillouteuse soutenues par des terrasses de pierres sèches.

Une bonne partie des ceps ne sont pas greffés et ont largement dépassé le siècle : le système racinaire s'est lentement immiscé en profondeur dans un sol extrêmement difficile à travailler tant les cailloux d'ardoises bleues très dures sont omniprésents. Une pédologie particulière qui donne aux vins une identité forte, autour d'une minéralité saline intense et d'une densité de bouche impressionnante. Ces vieilles vignes aux rendements très faibles donnent des raisins à la concentration phénoménale.

Pour ses plus grands terroirs, à commencer par Fahrlay, Clemens isole une sélection des plus beaux raisins pour ses prestigieuses et confidentielles cuvées « Réserve », des vins dont il prolonge l'élevage sur lies, en foudres et grandes barriques, pendant pratiquement trois ans. Un temps long que le vin met à profit pour gagner encore en complexité et dompter la puissance extraordinaire que lui confère son lieu de naissance.

S'il paraît encore bien jeune, on devine déjà dans ce magnifique Fahrlay Reserve une complexité hors-norme et, surtout, une incroyable sensation de pureté immaculée, de clarté, comme une eau scintillante. Plus proche de l'évocation d'un marbre de Carrare que d'une ardoise, son expression minérale se montre particulièrement subtile, rayonnante. On distingue ensuite des fruits frais, juste cueillis, autour de la pomme, de la poire et de la nectarine, des notes anisées d'une grande fraîcheur, évoquant l'aneth et une pointe d'estragon. Un léger voile fumé imprègne cette ronde délicate. A l'aération prolongée, les parfums semblent se densifier, prendre des atours plus estivaux et sensuels : on pense maintenant à l'abricot, à la mirabelle, à une marmelade à l'orange. Le miel n'est pas loin, l'huile de noisette non plus. Complexité et harmonie sont au rendez-vous.

La bouche offre un volume et une ampleur considérable : la douceur suave des fruits bien mûrs est rapidement absorbée par un puissant courant épicé, tout droit remonté des profondeurs de la roche. Les saveurs charnues de la pomme Reinette, de l'orange ou du pamplemousse sont

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parcourues d'une intense salinité et de notes de verveine, de poivre Sichuan aux accents mentholés, de coriandre fraîche, de livèche ou de roquette poivrée. La sapidité et la longueur de la finale sont franchement impressionnantes. Salée et vibrante, elle s'étire à l'infini.

Voici là encore un grand vin de gastronomie : dans sa jeunesse, il brillera sur des poissons fumés, truite ou anguille, ou un tartare de bar à l'aneth et aux épices. Mais idéalement, on l'attendra 7 ou 8 ans, a minima, avant de l'associer à un carré de veau rôti aux pleurotes, un curry indien de gambas, une palette de cochon braisée aux cinq parfums. A moins que vous n'optiez pour un plat d'inspiration Thaïlandaise associant lotte, citronnelle, ananas, lait de coco et un peu de fruit de la passion par exemple... L'éventail des possibles est très large : sentez-vous libre !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay Reserve Riesling sec - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Complexe, pur : eau scintillante, marbre de Carrare, pomme, poire, nectarine, aneth, estragon, voile fumé, abricot, mirabelle, marmelade à l'orange, miel, huile de noisette.

Bouche : Volume et ampleur considérables, fruits mûrs, puissant courant épicé, pomme Reinette, orange, pamplemousse, intense salinité, verveine, poivre Sichuan, coriandre fraîche, livèche, roquette poivrée. Longue finale salée et sapide.

Accords mets-vins : Jeune, poissons fumés (truite, anguille), tartare de bar à l'aneth et aux épices. Après 7 ou 8 ans de cave, carré de veau rôti aux pleurotes, curry indien de gambas, palette de cochon braisée aux cinq parfums, ...



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2025 et 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