

Weingut Clemens Busch - Nonnengarten Riesling sec - 2022 - blanc



Entrons dans la danse des cuvées parcellaires signées Clemens Busch avec ce « Nonnengarten », littéralement « Jardin des Nonnes » qui célèbre de bien belle façon les sols d'ardoises rouges de Pünderich.

Cette vigne plantée au milieu des années 1980 se situe en limite du Marienburg. Orientée au Sud-Ouest, elle occupe des sols assez profonds, mêlant ardoises rouges et terres plus limoneuses par endroit. Les schistes dégradés ont pris cette coloration rougeâtre au contact de l'hématite et de ses composés ferrugineux. Des sols qui donnent au vin une minéralité raffinée, aux contours épicés complexes et toniques.

Après une vinification la plus naturelle qui soit, sans aucun autre intrant œnologique qu'une dose infinitésimale de soufre, et un élevage en foudre traditionnel de 1000 litres, pendant un peu plus d'un an, le vin a ensuite passé quelques mois supplémentaires à se patiner en bouteille, dans les caves du Domaine. Des caves que Clemens avait pris la précaution de transférer, voici déjà une quarantaine d'années, en dehors des zones inondables du village. Une précaution qui se révèle aujourd'hui particulièrement judicieuse, tant cette zone subit elle aussi le dérèglement climatique et voit survenir de plus en plus souvent d'importantes crues de la Moselle.

La palette aromatique de ce Riesling à la fois charmeur et altier s'ouvre sur des notes empyreumatiques et toastées, entre pain grillé et pierre à fusil. Surgissent ensuite des parfums énergiques et grésillants de pamplemousse, d'écorce d'orange et de gingembre frais. Elles disent en creux la dualité et le superbe équilibre d'un jus à la fois mûr, dense et tonique. S'élèvent ensuite du verre des notes finement anisées, poivrées et pimentées. On se délecte de figue séchée, de pâte de coing, de poire Williams et d'abricot confit, autant de fruits qui s'entremêlent à la douceur aérienne du chèvrefeuille, du thé vert et du cerfeuil.

Dès l'entame, on est marqué par l'énergie zestée et finement pimentée d'un jus électrisant, imprégné par le sol d'ardoise qui l'a vu naître. Le pamplemousse et la mandarine sillonnent le palais, et relancent constamment l'excitation des papilles. Puis, le milieu de bouche invite à s'alanguir sur des notes miellées, un soupçon de sucre d'orge et de délicieuses saveurs de tartelette au citron. Le fruit continue de rayonner sur la pêche et la poire. Le sol n'est jamais loin, donnant au vin son rebond épicé, finement poivré. La finale est irrésistiblement gourmande et sapide.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce Riesling du « Jardin des nonnes » nous enchante de bout en bout. Il vous réglera sur une déclinaison de saumon : mariné à l'aneth, fumé, en tartare aux baies roses mais aussi en koulibiak, avec quelques jeunes pousses d'épinards. Autre option, un curry doux de crevettes.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Nonnengarten Riesling sec - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Charmeur, altier : pain grillé, pierre à fusil, pamplemousse, écorce d'orange, gingembre frais, notes finement anisées, poivrées et pimentées, figue sèche, pâte de coing, poire Williams, abricot confit, chèvrefeuille, thé vert, cerfeuil.

Bouche : Energie zestée et finement pimentée d'un jus électrisant, imprégné par le sol d'ardoise, pamplemousse, mandarine, sucre d'orge, tartelette au citron, pêche, poire. Rebond épicé, finement poivré du sol. Finale irrésistiblement gourmande et sapide.

Accords mets-vins : Sur une déclinaison de saumon : mariné à l'aneth, fumé, en tartare aux baies roses mais aussi en koulibiak, avec quelques jeunes pousses d'épinards.
Autre option, un curry doux de crevettes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique