

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Rothenpfad Riesling sec - 2022 - blanc



Historiquement, cette petite zone du Marienburg, qui s'élève au-dessus du viaduc de Pünderich, était considérée comme un des meilleurs si ce n'est le meilleur terroir du coteau. Les sols caillouteux de rhyolites et d'ardoises rouges donnent au riesling une expression intense et singulière, mêlant de fascinantes notes florales et herbacées avec une myriade d'épices qui semblent avoir été libérées par la roche.

Clemens et Johannes Busch ont la chance d'exploiter sur ce site escarpé du Rothenpfad une très vieille vigne de plus de 80 ans. La qualité et la précision du travail cultural, malgré son extrême difficulté sur ces pentes vertigineuses, ainsi que l'application constante et déjà ancienne des principes de la biodynamie permettent à la plante d'afficher une belle vitalité, même si les rendements sont naturellement limités.

Soulignons, en outre, que l'exposition au Sud-Est de cette parcelle convient parfaitement à la succession de millésimes chauds et solaires que connaît aujourd'hui le vignoble des Terrasses de Moselle : le raisin mûrit plus lentement et régulièrement que sur les terroirs majoritairement exposés plein Sud. Un gage de complexité et d'équilibre, comme en témoigne ce fascinant 2022.

Au premier nez, on est presque surpris de l'atmosphère résolument fraîche et printanière qui s'élève immédiatement du verre : fleurs des champs, trèfle et gazon juste coupé se mêlent à des parfums de petits pois que l'on vient de cueillir, d'asperge verte et de fenouil sauvage. Viennent ensuite des notes délicates de fleurs séchées et de plantes tisanières, autour du tilleul, de la verveine et d'un soupçon de sauge. Miel fin et pollen adoucissent encore le propos, avant de laisser poindre une note terpénique. Progressivement, l'éclat et la belle maturité du fruit s'affirment, sur des évocations de fruits blancs juteux, de prune jaune et de coing.

On retrouve en bouche cette dimension chlorophyllienne et tonique, sur des notes d'ortie et de cosse de haricot. Elle s'efface progressivement pour laisser place à un cœur de bouche plus suave, aux accents miellés. Des saveurs enrobantes de marmelade et de gelée de prune apportent beaucoup de confort sans jamais priver le vin d'une vibration dynamique. Le jus ciselé et droit fait rejaillir, pour finir, l'identité rocheuse du terroir, sur des notes fumées et épicées de pierre à fusil et d'ardoise chaude. La

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

longueur de la finale en surprendra plus d'un.

Un curry thaï de crevettes ou un risotto aux asperges (c'est de saison !) accompagneront magnifiquement ce rayonnant riesling sec du Marienburg. Après quelques années de garde, on ira volontiers vers une oie farcie aux épices.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Rothenpfad Riesling sec - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Printanier puis gourmand : fleurs des champs, trèfle, gazon, petits pois, asperge verte, fenouil sauvage, tilleul, verveine, sauge, miel fin, pollen de fleurs blanches et jaunes, note terpénique, fruits blancs, prune jaune, coing.

Bouche : Dimension chlorophyllienne et tonique (ortie, cosse de haricot), cœur de bouche plus suave aux accents miellés, marmelade et gelée de prune, jus ciselé et droit sur des notes fumées et épicées de pierre à fusil et d'ardoise chaude. Très longue finale.

Accords mets-vins : Un curry thaï de crevettes ou un risotto aux asperges. Après quelques années de garde, on ira volontiers vers une oie farcie aux épices.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique