

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay-Terrassen Riesling sec - 2022 - blanc



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

La plupart de ces pieds 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 verticale, intense et d'une profondeur de bouche abyssale. D'autant que ces vieilles vignes aux rendements très faibles donnent des raisins petits et concentrés.

Ce splendide millésime 2022, qui a passé 18 mois en foudres traditionnels de 1000 litres, offre un profil incroyablement frais et aérien, sur ce millésime pourtant solaire et précoce. Comme si les vieilles vignes étaient allées chercher dans les profondeurs des sous-sols la fraîcheur qui faisait défaut en surface. Pour mieux nous raconter le lieu, dans un registre fait de grâce et d'harmonie, de minéralité tendre, joyeuse et de douceur rayonnante du fruit.

Le nez s'ouvre sur une atmosphère printanière, mêlant les évocations aériennes de poussière de roche avec le jaillissement de jeunes pousses gorgées de chlorophylle, aux accents anisés ou mentholés : on reconnaît le cerfeuil, l'eucalyptus, la menthe, le gazon fraîchement coupé ou le thé matcha. Petites fleurs blanches et violette semblent éclore, de-ci de-là, au cœur d'un paysage d'ardoise pilée, de graviers et de petits galets. La roche est bien là, en filigrane : d'abord aérienne et légèrement fumée, sa présence gagne en densité au fil de l'aération. Quelques notes acidulées d'agrumes et de bonbons anglais s'élèvent maintenant du verre, tout comme une touche épicée de réglisse, d'antésite et de gingembre frais. Quelle complexité !

Si l'on retrouve en bouche cette énergie primesautière qui ne semble pas vouloir nous quitter, on perçoit également l'intensité et la concentration de saveurs que les vieilles vignes ont apportées. L'équilibre entre densité et énergie est somptueux. Le fruit s'affirme, dans un registre bien mûr, autour de la poire Williams, de la pêche et de l'abricot, mais toujours

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tonique, et même acidulé, avec ses évocations de citron vert, de mandarine, de pamplemousse et de kiwi. Les ardoises impriment leur marque intensément épicée : les saveurs électrisantes de gingembre, de graine de coriandre, de poivre vert et de cardamome se mêlent à quelques touches plus herbacées de cerfeuil et d'herbes coupées. La finale s'allonge considérablement, déployant sa trame minérale particulièrement sapide.

Du premier nez aux derniers instants d'une longue rémanence en bouche, ce Fahrlay Terrassen est admirable d'unité et d'harmonie. Même s'il est parfaitement en place aujourd'hui, inutile de préciser qu'il est taillé pour une grande garde. Si vous ne résistez pas à l'envie de le découvrir dans sa jeunesse, vous pourrez aller, après une bonne aération, sur une truite gravlax, un plateau de fruits de mer et gros crustacés, autour du tourteau ou du homard. Plus tard, un dos de cabillaud rôti ou un koulibiak de saumon et épinard, accompagné d'une mousseline de céleri vous régaleront tout autant. Autre option : un foie gras à l'anguille fumée, servi avec une salade de cresson.

Ici, tout semble tellement facile, tout sonne comme une évidence...

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay-Terrassen Riesling sec - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Printanier : poussière de roche, cerfeuil, eucalyptus, menthe, gazon, thé matcha, fleurs blanches, violette, ardoise pilée, graviers, petits galets, agrumes, bonbons anglais, réglisse, antésite, gingembre frais.

Bouche : Energie primesautière, intense et concentrée, poire Williams, pêche, abricot, citron vert, mandarine, pamplemousse, kiwi, ardoises, gingembre, graine de coriandre, poivre vert, cardamome, cerfeuil, herbes coupées. Finale minérale particulièrement sapide.

Accords mets-vins : Une truite gravlax gravlax, plateau de fruits de mer et gros crustacés. Plus tard, dos de cabillaud rôti ou kouloubiak de saumon et épinard, avec de jeunes pousses d'épinards et d'une mousseline de céleri, foie gras à l'anguille fumée et salade de cresson



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique