

Weingut Clemens Busch - Marienburg Falkenlay Riesling Auslese (37.5 cl) - 2018 - blanc

37.5 cl



Le nom de cette cuvée parcellaire du Grand Cru Marienburg fait référence aux faucons (« falken » en allemand) qui nichent dans les interstices des impressionnantes barrières rocheuses entourant ce site escarpé et vertigineux.

Le lieu-dit de Falkenlay, situé au cœur historique du Marienburg, avec ses fameux sols profonds d'ardoises grises, est considéré depuis longtemps comme un des grands terroirs identitaires du coteau. Protégé des vents dominants et exposé plein Sud, il offre les conditions d'une maturation relativement précoce du riesling et favorise une expression pleine de charme et de sensualité.

Le millésime 2018, à la fois généreux et très ensoleillé, y compris pendant l'arrière-saison, a permis d'élaborer de magnifiques sélections tardives, tout en équilibre entre douceur gourmande et grâce aérienne. Ce Falkenlay Auslese en constitue une des plus enthousiasmantes illustrations : une vendange tardive à mettre entre les mains de tous les œnophiles !

Dès le premier nez, on perçoit une sensualité et une complexité imparables. Vous pénétrez *illico presto* dans une Konditorei, où l'atmosphère réconfortante fleurit bon la gourmandise du beurre salé, de l'omelette Norvégienne, de la crème fouettée, du lait d'amande et de la cannelle. On se régale d'évocations de succulentes pâtisseries bientôt rejointes par quelques fruits juteux et dynamisants, parmi lesquelles on reconnaît la pêche blanche, la prune jaune et le coing, mais aussi une touche plus exotique de goyave. Des notes poivrées et pimentées et une touche terpénique s'immiscent maintenant dans cette emballante farandole.

Avec la présence immédiate de notes crayeuses, toniques et effilées, la bouche semble prendre habilement le contrepied de la douceur suave que l'on ressentait jusqu'à présent. Puis, le jus s'épaissit, convoquant de douces expressions de massepain, de pain perdu à la pomme et de beurre frais. Le milieu de bouche gagne en fraîcheur, animé de saveurs de citron, de résine de pin, de jus de mandarine acidulé et de verveine citronnée. On croque maintenant dans un succulent abricot sec, bien charnu. Tel un Caspar David Friedrich, élégiaque et funambule, vous arpentez les cimes, toujours sur le fil entre beauté sensuelle, fraîcheur du fruit et tension

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

minérale saline. Un jus confondant de justesse qui joue une sublime partition entre puissance et délicatesse, ligne de crête et exquise douceur.

Ce Marienburg Falkenlay Auslese s'invitera à table pour accompagner crevettes sautées à l'ananas et noix de cajou, un porc au caramel et cinq parfums, un poulet tandoori. En fin de repas, misez sur une fourme d'Ambert ou un gorgonzola. Pour le dessert, que diriez-vous d'une poire pochée aux épices douces ou d'une pêche rôtie au miel ? On salive déjà...

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Marienburg Falkenlay Riesling Auslese (37.5 cl) - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe, poétique, jaillissant :
pêche blanche, poire, abricot, kiwi,
lavande, coing, ananas, pomelo,
réglisse, baie de genièvre, violette,
citron confit, fruit de la passion, pâte
d'amande, poivre.

Bouche : La douceur sensuelle d'un
coulis de fruits blancs, d'abricot ou de
prune Reine-Claude s'équilibre à
merveille avec l'acidité stimulante du
pamplemousse ou du citron jaune
confit. Une touche saline électrisante
sur la finale. Grosse longueur

Accords mets-vins : Des crevettes
sautées sauce aigre-douce ou des
spécialités scandinaves de poissons
marinés aux accents sucrés-salés.
Mais aussi des desserts aux fruits
blancs ou jaunes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique