

Weingut Clemens Busch - Nonnengarten Riesling sec - 2023 - 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 6 mois supplémentaires à se patiner tranquillement 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 balance entre la fraîcheur chlorophyllienne de la menthe, de l'eucalyptus, du jus d'ortie et des herbes fraîches et la douceur gourmande de fruits estivaux bien mûrs. Les frondaisons des arbres, au bord de la rivière et les parfums de caillou mouillé semblent ceints par la chair tendre d'une clémentine. Les évocations subtilement florales d'un verger en fleurs précèdent des parfums de gelée de coing, d'abricot mais aussi de meringue, de citron de Menton ou d'Amalfi et de liqueur de pêche. Le jus libère enfin quelques fragrances d'épices dynamisantes autour du poivre blanc et du gingembre, complétées d'une note fumée très identitaire de silex frotté.

A l'instar du mouvement de va-et-vient déjà ressenti au nez, la bouche balance entre l'énergie d'un fruit acidulé, mêlant groseille et citron, et la chair tendre et éclatante du suc d'une pêche mûre. On pense encore à la liqueur de fraise. Le milieu de bouche se révèle délicat et imprégné par des notes de miel de bruyère, de berlingot aux agrumes. La beauté pure de ce riesling renvoie à des ruisseaux de montagne énergiques, à une prairie couverte de petites fleurs odorantes. La finale convoque quelques expressions de menthe givrée sur un lit chaud de silex. Grâce, énergie et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

plénitude : tout un programme !

Un riesling tendre et aérien qui conviendra parfaitement à des œufs brouillés au saumon et à l'aneth, à un tartare de truite aux baies roses ou à un chirashi de thon et crevettes.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Nonnengarten Riesling sec - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : menthe, eucalyptus, jus d'ortie, herbes fraîches, fruits estivaux, frondaisons d'arbres, caillou mouillé, clémentine, verger en fleurs, gelée de coing, abricot, meringue, citron de Menton, d'Amalfi, liqueur de pêche, poivre blanc, gingembre, silex frotté

Bouche : entre énergie d'un fruit acidulé (groseille, citron) et la chair tendre et éclatante d'une pêche, liqueur de fraise, miel de bruyère, berlingot aux agrumes, ruisseaux de montagne, prairie fleurie. Finale sur des notes de menthe givrée et de silex.

Accords mets-vins : il conviendra parfaitement à des œufs brouillés au saumon et à l'aneth, à un tartare de truite aux baies roses ou à un chirashi de thon et crevettes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique