

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Rothenpfad Riesling sec - 2023 - 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 biodynamiques permettent à la plante d'afficher une belle vitalité, même si les rendements sont ici naturellement limités.

Soulignons, en outre, que l'exposition Sud-Est de la parcelle Rothenpfad s'avère particulièrement adaptée aux conditions climatiques actuelles, marquées par une succession de millésimes solaires. Cette orientation permet une maturation plus lente et progressive du fruit, évitant les excès de chaleur et préservant l'acidité naturelle. En 2023, les raisins affichaient une concentration remarquable, avec un équilibre sucre-acidité idéal. Cette combinaison de fraîcheur et de maturité a donné naissance à des Riesling aussi vibrant qu'élégant.

À peine servi, le vin, très expressif, embaume la pièce et nous appelle. Dès le premier nez, impossible de se tromper : c'est bien un grand Riesling de Moselle qui s'offre à nous, avec son intensité aromatique si typique. Yuzu, clémentine confite, fleur d'oranger : un monde d'agrumes jaillit avec éclat, vif et réconfortant. Mais ce Rothenpfad ne s'arrête pas là. On pense aussi à de petites baies sauvages acidulées. L'aération prolongée révèle une complexité minérale et épicée : poivre de Timut aux accents de pamplemousse, touche végétale évoquant la lavande, la cosse de petit pois, l'aneth et les jeunes pousses de fougères, et cette pierre humide, granitique, qui ancre le vin dans son terroir. L'ensemble compose un bouquet noble, vibrant, à la fois lumineux et profond.

La bouche s'articule autour d'une acidité mûre et scintillante. Clemens Busch en extrait une expression cristalline, à la fois texturée et tranchante. L'attaque est ample, enveloppante, comme une étoffe de taffetas sur la langue. Les fruits s'expriment avec douceur : pêche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

blanche, marmelade de mirabelle, miel de jasmin. Puis le vin s'affine, se resserre : une tension presque tannique structure le milieu de bouche, comme un ressac qui ne laisse que l'essentiel. La salivation relance le tout : tamarin acidulé, écorce d'orange, notes de pierre à fusil et de graphite. La finale est longue, salivante, vibrante de charme. Dans sa prime jeunesse, ce riesling offre un perlant subtil qui apporte une fraîcheur tactile supplémentaire.

Avec un vin aussi élané, on a naturellement envie de laisser parler la fraîcheur. Imaginez un riz parfumé au mirin, aux notes subtilement sucrées, agrémentés de seiches parfumées au curry doux et de petits pois croquants, le tout nappé d'une sauce onctueuse relevée au lard de Colonnata. Autre suggestion : un bouillon de volaille au lait de coco, infusé de citronnelle et de curry rouge. Le Riesling vient alors calmer le feu des épices tout en prolongeant l'intensité aromatique du plat. N'hésitez pas à aller sur des plats aux parfums affirmés.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Rothenpfad Riesling sec - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : noble, vibrant, lumineux et profond : yuzu, clémentine confite, fleur d'oranger, petites baies sauvages acidulées, poivre de Timut aux accents de pamplemousse, lavande, cosse de petit pois, aneth, jeunes pousses de fougères, pierre humide granitique.

Bouche : acidité mûre et scintillante, expression cristalline, à la fois texturée et tranchante. Attaque ample, pêche blanche, marmelade de mirabelle, miel de jasmin, tamarin acidulé, écorce d'orange, pierre à fusil et graphite. Finale longue et salivante.

Accords mets-vins : un riz parfumé au mirin, agrémenté de seiches parfumées au curry doux et de petits pois croquants, le tout nappé d'une sauce onctueuse relevée au lard de Colonnata. Un bouillon de volaille au lait de coco, infusé de citronnelle et de curry rouge.



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