

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay GG Riesling - 2022 - blanc



Voici certainement une des parcelles les plus identitaires et difficiles à travailler du grand site de Marienburg : nous nous situons sur le vertigineux lieu-dit Fahrlay. Sur ces pentes abruptes, les vieilles vignes (majoritaires ici), conduites en échelas, occupent de fines bandes de terre caillouteuse soutenues par des terrasses de pierres sèches. Une partie des ceps 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 et intense et d'une profondeur de bouche abyssale. D'autant que ces vieilles vignes aux rendements très faibles donnent des raisins petits et très concentrés.

Le nez offre une admirable et profonde palette aromatique. On est tout d'abord submergé par les expressions de miellat, de berlingot au miel et de cire. Cette première nappe olfactive, tendre et suave, laisse bientôt poindre des notes plus fraîches de chlorophylle, de fougère, d'eucalyptus et d'anis. Après une intense agitation, on pénètre dans un jardin verdoyant, où poussent des herbes tendres. S'élèvent maintenant en fine volute les notes de menthe et de cerfeuil.

Progressivement, le fruit s'affirme, pur et parfaitement mûr, autour de la pêche blanche, de la groseille à maquereau, du kiwi et du cassis frais, mais aussi de l'orange et de la mandarine. On repère, comme en filigrane, une élégante empreinte minérale sur des expressions subtiles d'ardoise mouillée par une pluie d'été ou de silex chauffé par le soleil.

En bouche, la puissance et la densité du jus imprègne durablement et profondément vos sens. On devine une matière charriant des fruits pulpeux, gorgés de suc et de soleil. L'équilibre tout à fait époustouflant vous invite à ne jamais choisir entre notes acidulés, délicates amertumes zestées ou saveurs plus crémeuses voire miellées. En milieu de bouche, le paysage gustatif n'en finit pas de s'étendre, invitant quelques notes vivifiantes et complexes de gingembre, de poivre mais également de citron jaune à peine cueilli. La finale très longue porte en elle quelques éclats de silex et de salivantes notes salines. Sweet Thing du grand barde Van Morrison s'impose comme bande-son idéale de ce grand Riesling.

Ce nectar, à la beauté enivrante, est taillé pour la table. Aujourd'hui, il

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vous réglera sur un plateau de fruits de mer et gros crustacés. Demain, optez pour des huîtres chaudes à la crème de cresson suivies d'un saumon à l'unilatérale, accompagné de jeunes pousses d'épinards et d'une mousseline de céleri vous régaleront tout autant. Autre option, plus terrienne, une palette de cochon lentement braisée aux épices douces et gingembre. On préfère vous le dire maintenant : garder quelques quilles en caves pendant au moins 10 ans : elles vous le rendront bien !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Fahrlay GG Riesling - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : gourmand mais frais et pur :
miellat, berlingot au miel, cire,
chlorophylle, fougère, eucalyptus et
anis, menthe, cerfeuil, pêche blanche,
groseille à maquereau, kiwi, cassis,
orange, mandarine, ardoise mouillée,
silex chauffé par le soleil.

Bouche : puissante et dense, matière
charriant des fruits pulpeux, notes
acidulés, délicates amertumes
zestées, saveurs crémeuses voire
miellées, gingembre, poivre, citron
jaune. La finale très longue porte des
éclats de silex et de salivantes notes
salines.

Accords mets-vins : jeune, plateau
de fruits de mer et gros crustacés.
Demain, huîtres chaudes à la crème
de cresson suivies d'un saumon à
l'unilatérale, avec de jeunes pousses
d'épinards et une mousseline de
céleri. Palette de cochon braisée aux
épices douces et gingembre.



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