

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Felsterrasse Riesling sec - 2022 - blanc



La « Felsterrasse » est le terroir fétiche de Clemens Busch. Il chérit tout particulièrement ces vieilles vignes, âgées entre 70 et 80 ans, qui occupent une sorte d'îlot de cinq fines terrasses vertigineuses, surplombant le site de Falkenlay.

Ici, il y a très peu de sol : le système racinaire s'immisce rapidement dans la roche primaire d'ardoises, parcourues de veines ferrugineuses. En outre, la protection de blocs de roche massifs d'un côté, formant de véritables falaises, et de la forêt de l'autre, contribue à créer un véritable microclimat.

Clemens va généralement chercher ici de hautes maturités, avec beaucoup de concentration : c'est l'une des dernières vignes vendangées pour les vins secs. Une matière première puissante, à la concentration phénoménale, imprégnée d'une empreinte minérale intense qu'un long élevage en foudre va lentement polir.

Dès le premier nez, on perçoit une extraordinaire sensation de profondeur et d'énergie. On se régale d'un fruit mûr et expressif autour de l'abricot, de la nectarine et du coing, complétés de subtiles notes d'agrumes, entre mandarine, citron confit et zeste de pamplemousse. La fraîcheur et l'énergie des notes de fleur de sureau, de fenouil, de feuille d'eucalyptus, de verveine et de roquette poivrée viennent titiller nos sens, avant que le bouquet prenne un tour plus sensuel, autour d'une touche de miel, de parfums de pain d'épices et d'une délicieuse note de mangue et de papaye. Les ardoises apportent leur touche fumée qui évoque clairement la pierre à fusil que l'on vient de gratter. On a l'impression d'un gigantesque labyrinthe dans lequel on a envie de s'égarer.

Si la bouche est riche et puissante, encadrée par des tannins crémeux, elle n'en reste pas moins tendue et très dynamique. La texture est souple, fuselée. Plus la matière se déploie, plus elle révèle sa gourmande sapidité, portée de bout en bout par un formidable élan salin et subtilement acidulé. Badiane, poivre de Sichuan et gingembre confit dynamisent le palais, tout comme les notes acidulées de groseille à maquereau, de noyau de pêche et de zeste de pomelo confit. La finale très longue convoque l'amertume stimulante de la bergamote, du bâton de réglisse et de la roquette ainsi que des notes de silex frotté. C'est grandiose.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un riesling d'anthologie, à la capacité de garde de 20 ans au moins, qui s'accordera très bien avec un filet de truite mariné au gingembre et citron, des tempuras de crevettes au poivre Sichuan et cinq parfums. Dans quelques années, nous le proposerons sans prendre de risque sur un bar au four au citron confit ou un homard grillé au beurre d'estragon.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Felsterrasse Riesling sec - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : profond, énergique : abricot, nectarine, coing, mandarine, citron confit, zeste de pamplemousse, fleur de sureau, fenouil, feuille d'eucalyptus, verveine, roquette poivrée, miel, pain d'épices, mangue, papaye, pierre à fusil que l'on vient de gratter.

Bouche : riche, puissante, tendue et dynamique, tannins crémeux, texture souple, fuselée. Elan salin et acidulé (badiane, poivre Sichuan, gingembre confit), groseille à maquereau, noyau de pêche, zeste de pomelo confit. Très longue finale entre amertume et silex.

Accords mets-vins : avec un filet de truite mariné au gingembre et citron, des tempuras de crevettes au poivre Sichuan et cinq parfums. Dans quelques années, sur un bar au four au citron confit ou un homard grillé au beurre d'estragon.



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