

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



Nous nous situons juste au-dessus du terroir de Falkenlay. « Raffles » est d'ailleurs le nom cadastral officiel de Falkenlay. Sous cette dénomination se cache une cuvée parcellaire ultra-confidentielle, issue d'une vieille vigne de plus de 70 ans dont la majorité des pieds n'a pas été greffée.

Ici, tout comme sur Falkenlay, le sol est très caillouteux et les ardoises grises dominent. Clemens a constaté depuis longtemps déjà que cette vigne, occupant une étroite terrasse, la plus ancienne, était bien protégée des vents froids venus de l'Est et donnait des raisins petits et extrêmement concentrés. Guidé par sa volonté d'exprimer l'identité de chaque lieu avec la plus grande précision, il a donc décidé d'isoler cette production confidentielle.

Bien lui en a pris tant ce Riesling représente pour nous la quintessence du grand riesling des terrasses mosellanes, à la fois intense et vertical, tonique et aérien au nez, mais dense et séveux en bouche. Ce millésime 2022 confirme la stature incomparable de Raffles, dans un registre plus charmeur mais tout aussi profond et percutant que son prédécesseur. Malgré un été particulièrement chaud, ce terroir a su donner un vin d'une élégance rare, un modèle d'équilibre au fruité élégant, à l'acidité mûre et scintillante.

Le nez s'ouvre dans un registre poudré et délicat. Une atmosphère soutenue par des notes florales et chlorophylliennes printanières autour des herbes fines aux accents anisés et mentholés, de la fougère et de l'eucalyptus, mais aussi des petites fleurs blanches et des herbes tisanières. L'expression du sol, omniprésente, prend, elle aussi, une dimension aérienne, évoquant poussière de roche et ardoise pilée. Les notes de citron vert, de pamplemousse et de groseille blanche dynamisent encore ce premier nez plein d'énergie. Mais bientôt, l'éclat parfumé des fruits jaunes, autour de la mirabelle, de la pêche bien mûre et de l'abricot, apportent un supplément de charme gourmand à cette composition à la fois sophistiquée et très harmonieuse.

En bouche, la tension minérale affine une matière assez large et charnue. N'oublions pas que ce fabuleux Raffles, taillé pour une très longue garde, n'est encore qu'un jeune. S'il semble littéralement sculpté dans la roche, il s'anime progressivement autour de la chair savoureuse des fruits à noyau, pêche de vigne en tête, du kiwi et d'une déclinaison d'agrumes,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

entre zeste d'orange, cédrat et pamplemousse. La concentration est exceptionnelle tout comme la précision des contours de ce jus vibratoire. Le fruit est traversé par l'expression saline du sol. Plus on s'approche de la finale, plus la roche-mère donne de la voix ! Encore une fois, la persistance se révèle phénoménale : le vin a littéralement envahi tous nos sens, pour notre plus grand plaisir.

Un Riesling d'une envergure et d'une classe exceptionnelles, taillé pour la table : il vous ravira, après quelques années de cave (au moins 10 ans si vous voulez approcher au plus près l'expression de ce terroir exceptionnel), sur de gros crustacés grillés généreusement badigeonnés d'un beurre d'herbes et d'agrumes. On pense, à des crevettes « Black Tiger » ou, mieux encore, un homard ou une langouste. Pour les plus impatients, nous recommandons un vitello tonnato ou des huîtres chaudes à la crème de cresson. Autre option, des escalopes de veau milanaises servies avec des gnocchis à la sauge et au citron.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : sophistiqué, harmonieux :
herbes fines anisées et mentholées,
fougère, eucalyptus, petites fleurs
blanches, herbes tisanières, poussière
de roche et ardoise pilée, citron vert,
pamplemousse, groseille blanche,
mirabelle, pêche, abricot.

Bouche : La tension minérale affine
une matière large et charnue. Fruits à
noyau pêche de vigne en tête), kiwi et
agrumes, concentration
exceptionnelle, contours précis,
traversée d'une expression saline.
Persistance phénoménale de la finale.

Accords mets-vins : dans quelques
années, gros crustacés grillés
généreusement badigeonnés d'un
beurre d'herbes et d'agrumes. On
pense à des crevettes « Black Tiger »,
ou à un homard ou une langouste.
Jeune, vitello tonnato ou des huîtres
chaude à la crème de cresson.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 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