

Weingut Clemens Busch - Marienburg Falkenlay Riesling Auslese (37.5 cl) - 2023 - blanc - 37.5 cl

37.5 cl



Le nom de cette cuvée parcellaire du Grand Cru Marienburg fait référence aux faucons (« falken » en allemand) qui nichent dans les interstices des impressionnantes barrières rocheuses entourant ce site escarpé et vertigineux.

Le lieu-dit de Falkenlay, situé au cœur historique du Marienburg, avec ses fameux sols profonds d'ardoises grises, est considéré depuis longtemps comme un des grands terroirs identitaires du coteau. Protégé des vents dominants et exposé plein Sud, il offre les conditions d'une maturation relativement précoce du riesling et favorise une expression pleine de charme et de sensualité.

En Allemagne, les vins sont classés selon le degré de maturité des raisins au moment de la récolte. Ce Riesling, élaboré dans le style *Auslese*, provient de raisins récoltés tardivement, à un stade de maturité avancé, souvent légèrement flétris, concentrant ainsi les sucres naturels. Toute la magie de ces vins réside dans la capacité des grands terroirs mosellans à préserver une acidité vibrante, qui vient équilibrer la richesse et la douceur du jus. Le résultat : des vins moelleux au charme saisissant, où l'énergie du Riesling rencontre la volupté d'une sucrosité parfaitement intégrée. Bienvenue dans l'univers raffiné et lumineux des douceurs de la Moselle.

La robe est pâle, presque translucide, parsemée de reflets vert clair. Seules les larmes le long de la paroi, régulières et lentes à descendre, trahissent une sucrosité plus marquée. Dès le premier nez, c'est une brassée de fleurs fraîches et de fleurs séchées qui jaillit du verre : aubépine, jasmin miellé, violette, rose poudrée et lilas se mêlent avec délicatesse, offrant une sensation à la fois élégante et réconfortante. Le vin évolue ensuite vers des notes plus fruitées autour de la pêche blanche, de l'écorce d'orange confite, de la mangue fraîche... avant que ne se dévoile des parfums gourmands et parfaitement irrésistibles rappelant un gâteau au yaourt tiède, juste sorti du four, mais aussi une tatin d'abricot et une crème à l'amande. Un nez à la fois subtil, évocateur et profondément régressif, qui invite à une dégustation tout en douceur.

Le vin épouse littéralement le palais, le tapissant d'une matière onctueuse et sensuelle. Le volume est immédiat, porté par des arômes de poire confite, de pâte de coing, d'abricot Bergeron et de lait frais. La buvabilité est exceptionnelle grâce à une acidité précise, rappelant la mandarine, qui

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vient équilibrer la sucrosité, rinçant le palais avec une fraîcheur minérale évoquant l'eau de roche, mais aussi la résine de pin et la graine de fenouil. En finale, une texture nappante, presque mielleuse, enveloppe la bouche dans une douceur caressante sans jamais l'alourdir. Un vin à la fois tendre et énergique, qui conjugue volupté et tension avec brio.

Osons des accords sucrés-salés, à l'image d'un homard rôti accompagné d'une sauce au mucilage vanillé, relevée par des suprêmes d'orange et de yuzu, le tout ponctué de quelques baies roses concassées. Plus classique, mais tout aussi subtil : une poire pochée dans un sirop à la rose, servie avec un labné crémeux parfumé au zaatar. Enfin pour un accord de contraste, sur un plateau de fromages, mariez ce vin à un Stilton bien affiné : un duo étonnant où la douceur du Riesling enveloppe la puissance saline et fondante du fromage persillé.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Marienburg Falkenlay Riesling Auslese (37.5 cl) - 2023 - blanc - 37.5 cl



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : élégant et réconfortant : fleurs fraîches et séchées (aubépine, jasmin miellé, violette, rose poudrée et lilas), pêche blanche, écorce d'orange confite, mangue fraîche, gâteau au yaourt tiède, tatin d'abricot.

Bouche : matière onctueuse et sensuelle, volume immédiat sur des notes de poire confite, de pâte de coing, d'abricot Bergeron et de lait frais. Acidité précise et fraîcheur minérale (eau de roche, résine de pin, graine de fenouil). Finale à la texture nappante.

Accords mets-vins : homard rôti et sauce au mucilage vanillé, relevée par des suprêmes d'orange et de yuzu et le tout ponctué de baies roses. Poire pochée dans un sirop à la rose, servie avec un labné crémeux parfumé au zaatar.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2029 et 2054

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique