

Weingut Clemens Busch - Marienburg Fahrlay Beerenauslese Riesling (37.5 cl) - 2010 - blanc

37.5 cl



Clemens Busch nous gratifie cette année de quelques rares flacons de ces sélections tardives de grains nobles (BA et TBA) qui viennent de passer pas moins de 15 ans dans les caves du Domaine. De véritables concentrés de terroir, aux parfums d'éternité.

Ce Beerenauslese est issu d'un des terroirs phares du domaine, le Fahrlay. Sur ces pentes abruptes assez vertigineuses, les très vieilles vignes conduites en échalas occupent de fines bandes de terre caillouteuse soutenues par des terrasses de pierres sèches.

Une bonne 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, intense et d'une profondeur de bouche abyssale. Cette essence minérale saline et épicée fait des merveilles avec la sucrosité et les fabuleux parfums de fruits rôtis et de fruits exotiques de ces raisins botrytisés, patiemment sélectionnés, grain par grain, d'abord dans les rangs de vigne, puis, une deuxième fois, à la cave.

Le millésime 2010 ne fut pas de tout repos à la vigne : avec sa météo capricieuse, alternant pendant une bonne partie de la saison des périodes de pluies et de froid avec des moments plus chauds et ensoleillés, ce fut clairement une année pour les grands terroirs bien drainants et les grands vigneron. Ceux qui ont su adapter leurs pratiques culturales (en particulier la gestion foliaire) à ces conditions délicates, pour limiter la pression des maladies et permettre aux maturités de progresser. La récolte des sélections de grains nobles s'est déroulée tardivement, jusqu'à la deuxième moitié du mois de novembre : les raisins botrytisés (à 100%) avaient conservé ces superbes acidités, gages de grand liquoreux frais et énergique, capables de traverser les décennies.

Dès le premier nez, c'est bien la sensation d'éclat et de fraîcheur qui frappe le plus, sur un vin qui semble à peine sortir de ses langes alors qu'il affiche déjà 15 ans d'âge. On est saisi par des parfums de meringue au citron vert, de zeste de pamplemousse, de gingembre confit, qui semblent traverser de leurs flèches électrisantes un cœur de fruits rôtis et légèrement caramélisés : on reconnaît l'abricot, la mirabelle ou l'ananas.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Une trame minérale flotte au-dessus du verre, sur des notes de poussière d'ardoise, et se mêle à une atmosphère plus capiteuse, évoquant un jardin tropical, avec ses plantes et fleurs grasses. En bouche, malgré sa viscosité et ses sucres, le vin apparaît incroyablement léger, souple et rafraîchissant. Là encore, l'énergie vibrante, presque piquante, du zeste de citron vert et du gingembre allonge la matière et électrise les papilles.

Un diamant que l'on pourra commencer à déguster dans les prochaines années, mais que l'on pourra aussi attendre 10 ou 20 ans de plus, pour s'imprégner des infinies nuances d'arômes, de saveurs, de textures. Monumental et rarissime.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Marienburg Fahrlay Beerenauslese Riesling (37.5 cl) - 2010 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, reflets ambrés

Nez : éclatant et frais : meringue au citron vert, zeste de pamplemousse, gingembre confit, fruits rôtis et légèrement caramélisés : l'abricot, la mirabelle ou l'ananas. Poussière d'ardoise, jardin tropical avec ses plantes et fleurs grasses.

Bouche : malgré sa viscosité et ses sucres, le vin apparaît incroyablement léger, souple et rafraîchissant. Là encore, l'énergie vibrante, presque piquante, du zeste de citron vert et du gingembre allonge la matière et électrise les papilles.

Accords mets-vins : Des crevettes sautées sauce aigre-douce ou des spécialités scandinaves de poissons marinés aux accents sucrés-salés. Mais aussi des desserts aux fruits blancs ou jaunes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2060

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique