

Weingut Clemens Busch - Marienburg Trockenbeerenauslese Nr. 21 Riesling - 2010 - blanc - 37.5 cl

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.

Dans la classification des vins allemands, en fonction de la maturité du fruit et de la teneur en sucres des raisins (les fameux degrés de l'échelle Oechsle), les TBA (trockenbeerenauslese) correspondent au niveau de concentration ultime, intégrant 100% de raisins botrytisés. Les rendements sont infimes : plus qu'un jus, c'est un concentré de parfums et de sucre que l'on extrait de ces toutes petites baies colonisées par le fameux botrytis cinerea.

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 vignerons. 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 troisième semaine de novembre pour ce rarissime TBA. Les raisins botrytisés avaient conservé ces superbes acidités, gages de grand liquoreux frais et énergique, capables de traverser les décennies.

Après 16 ans de cave, cet elixir de jeunesse possède une énergie absolument incroyable malgré son extrême concentration liquoreuse. Son électrisante trame acidulée rappelle d'ailleurs quelques rares Tokaji « Eszencia » que certains d'entre vous ont peut-être déjà eu la chance de goûter.

Le nez explose de parfums de cire et de miel, de citron confit et d'écorce d'orange, de pain d'épices, de gingembre et de citronnelle, de pêche rôtie et d'abricot flambé, d'ananas ou de mangue séchée, de fleurs séchées et de plantes tisanières, de citronnelle, de poivre gris et de silex frotté. Un concentré de fruit, de sol et de terroir, fascinant de bout en bout.

Les équilibres de bouche sont somptueux, entre densité liquoreuse, acidité tranchante et vibration pierreuse. La persistance est phénoménale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

C'est une promesse d'extase, qui traversera le siècle et laissera aux rares collectionneurs qui auront la chance d'en déguster quelques gorgées un goût d'éternité.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Marienburg Trockenbeerenauslese Nr. 21 Riesling - 2010 - blanc - 37.5 cl



Dégustation et accords

Robe : Ambrée, brillante, belle viscosité

Nez : complexe : cire et miel, citron confit et écorce d'orange, pain d'épices, gingembre et citronnelle, pêche rôtie et abricot flambé, ananas ou mangue séchée, fleurs séchées et plantes tisanières, citronnelle, poivre gris et silex frotté.

Bouche : Les équilibres de bouche sont somptueux, entre densité liquoreuse, acidité tranchante et vibration pierreuse. La persistance est phénoménale.

Accords mets-vins : A déguster idéalement en fin de repas, comme un digestif, éventuellement sur un dessert aux fruits et aux amandes. Charlotte à la mangue ou à l'abricot. Tatin de coing.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2080

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique