

## Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2017



Comme son nom l'indique (tonschiefer signifie ardoise), cette cuvée est un bel hommage au terroir de Leistenberg, mêlant argiles et ardoises noires, qui donnent au vin ce bel équilibre entre densité et élégance. Le terroir de Leistenberg, qui jouxte le village d'Oberhausen, occupe une étroite vallée aux pentes abruptes, où les vignes d'une trentaine d'années sont souvent cultivées en terrasses. L'exposition au Sud-Est et l'omniprésence de cette ardoise grise garantissent ici une excellente maturation des raisins, avec des matinées très ensoleillées, des après-midi pas trop chaudes et une bonne restitution nocturne de la chaleur emmagasinée par la pierre.

Ce Riesling sec est issu de la première passe d'une vendange exclusivement manuelle, à partir du 1<sup>er</sup> octobre. De l'aveu d'Helmut et Cornelius, les conditions du millésime furent idéales, avec des mois d'été très ensoleillés, mais entrecoupés de quelques pluies orageuses qui ont permis d'éviter à la vigne tout stress hydrique, et un mois de septembre à la fois lumineux mais relativement frais, idéal pour que le raisin conserve un bon niveau d'acidité.

Ce riesling fermenté et élevé pour partie en barriques de chêne allemand, pour partie en cuve inox, offre aujourd'hui un profil dans lequel la minéralité saline et épicée semble s'être immiscée au cœur même du fruit, un fruit à l'éclat superbe, évoquant la poire, la pêche blanche et la pulpe de pamplemousse. Et que dire du raffinement de ses notes de fleurs blanches qui virevoltent au-dessus du verre... Quelle classe !

Tension et vivacité en bouche sont au rendez-vous, les équilibres sont juste parfaits. On adore cette sensation de pureté et de fraîcheur, accompagnée d'une salinité qui excite sans cesse les papilles et donne au vin énergie et éclat.

Si vous le dégustez jeune, n'hésitez pas à la carafier une demi-heure avant de servir. Mais n'oubliez pas qu'il sera encore pleinement au rendez-vous dans 8 ou 10 ans, plus intense encore. Avec ce Riesling sec Tonschiefer, on entre dans le "Temple" Dönnhoff par la grande porte !

## Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Poire, nectarine, pamplemousse, fleurs blanches, eucalyptus et fruits secs. Graphite, pierre-ponce. Gingembre frais.

Bouche : Tension et vivacité équilibrées par une texture mûre. De la pureté, de l'énergie. La minéralité saline se révèle avec force et énergie dans la finale.

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes, tartare de poissons, plateau de fruits de mer. Plus tard, un filet de bar rôti accompagné d'une émulsion crémeuse aux agrumes.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure. Rapide carafage si vous souhaitez éviter le perlant.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques