

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2017



Nous voici plongés au cœur du Grand Cru « Dellchen », entre les villages de Niederhausen et Norheim. Ce terroir, exceptionnel à bien des égards, occupe de petits coteaux cultivés en terrasses, nichés au milieu de hautes falaises escarpées, d'origine volcaniques. Il bénéficie d'un sol où aux nombreuses ardoises altérées se mêlent des roches volcaniques progressivement tombées de ces pentes vertigineuses.

La nature très pierreuse de ces sols bruns, couplée à l'exposition au Sud et à la protection naturelle des hautes falaises qui entourent le vignoble, confère au Grand Cru Dellchen un caractère tout à fait particulier : le riesling atteint ici une haute maturité qui, couplée à l'intensité minérale hors-norme trouvée dans le sol, donne des vins à la fois veloutés et tendus, d'une profondeur et d'une persistance phénoménales.

Avec des rendements très limités (moins de 30 hectolitres/ha) et un raisin magnifié par les Dönnhoff, on atteint ici des sommets ! C'est particulièrement vrai en 2017 où le très bel été, chaud et sec, a permis au riesling d'atteindre de hauts niveaux de concentration aromatique. Le bouquet exhale les fruits du verger, entre poire, coing et pêche blanche, mais aussi une touche plus exotique évoquant le pamplemousse, accompagnés de délicates notes florales... Puis viennent les épices et les herbes aromatiques, entre poivre Sichuan, cardamome, musc, sauge et eucalyptus.

La densité en bouche est remarquable, avec une attaque onctueuse immédiatement balancée par une belle acidité, qui apporte un vrai « peps », et surtout cette intense minéralité, cette impression de goûter la roche et ses sels minéraux. L'alchimie se produit, ce moment fascinant où la pierre devient fruit, à moins que ce ne soit l'inverse... La persistance est énorme, toujours dans l'harmonie et l'élégance. Un très grand vin de garde (attendez-le au moins 5 ans), un très grand vin de gastronomie, qui brillera autant sur un turbot rôti qu'une volaille de Bresse aux morilles. Bref, un très grand vin !

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Mûr et épicé : fleurs blanches, infusion, puis gingembre, poivre Sichuan, musc, sauge, eucalyptus, le tout enrobé de notes de citron mûr, pamplemousse, poire, coing, et pêche blanche.

Bouche : La densité est remarquable, avec une attaque onctueuse immédiatement balancée par un léger perlant et surtout cette intense minéralité, cette impression de goûter la roche et ses sels minéraux.

Accords mets-vins : Barbue ou turbot rôti.
Homard en navarin aux épices douces.
Volaille aux morilles. Porc aux cinq parfums.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques