

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2017



Lorsqu'en sortant de la commune de Schlossböckelheimer, on découvre les pentes abruptes du grand cru Felsenberg, on se demande comment la vigne parvient à s'épanouir sur ce site vertigineux aux sols rouge foncé et pierreux, exclusivement issus de roches volcaniques, et comment l'homme parvient à la cultiver et en tirer le meilleur.

Alors bien sûr, ici, point de mécanisation ni de rendements élevés (35 à 40 hectolitres les meilleures années). Il faut avant tout attendre et observer : attendre que la vigne s'immisce en profondeur dans ce sol aride en surface mais assez humide en profondeur, attendre qu'elle aille chercher les éléments minéraux qu'elle transmettra aux fruits, et surtout observer la lente maturation phénolique et physiologique du raisin, goûter sans cesse, jusqu'à obtenir le juste point de maturité si important pour que le riesling se livre dans toute sa complexité et ses équilibres subtils.

Après un élevage en fûts puis en cuve, de très haute précision, ce Felsenberg offre certainement à ce stade le profil le plus fruité et sensuel de la gamme des Rieslings secs en 2017... Bien que la tension minérale ne soit jamais loin ! Poire, mirabelle, ananas, mangue, aussi bien au nez qu'en bouche, on « croque » dans un fruit mûr et particulièrement savoureux. Un fruit parfaitement équilibré par des arômes plus vivifiants, évoquant mélisse et verveine, ainsi qu'une note délicatement fumée de pierre à fusil.

En bouche, le vin est à la fois dense et volumineux en attaque, sur un fruit mûr et généreux (agrumes et fruits blancs). L'élasticité est absolument remarquable, la minéralité pierreuse faisant littéralement « swinguer » le vin sur les papilles. Ce fascinant Felsenberg aura encore besoin de quelques années en cave pour se livrer pleinement et montrer toute sa complexité. Parfait aujourd'hui sur un tartare de poisson, et demain sur un homard en sauce.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Follement élégant et expressif : marbre pilé, pierre à fusil, paprika, chèvrefeuille, mélisse, verveine, poire, mirabelle, ananas, une touche de mangue.

Bouche : Passée une attaque ample et généreuse, sur le fruit mûr, le vin se révèle très vertical, tendu et salin. Très grosse persistance. Va encore gagner en percussion minérale.

Accords mets-vins : Bar, turbot, homard grillés ou juste pochés. Sushis et sashimis. Comté, parmesan ou mimolette vieillis.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui sur le fruit, sinon entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération (2 heures) ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques