

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2018



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 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.

Ici aussi les vendanges furent assez précoces en 2018, démarrant deux bonnes semaines avant celles de l'année précédente. L'état sanitaire et la concentration des raisins étaient exceptionnels, et les PH étonnamment bas : il ne restait plus alors à Cornelius qu'à faire parler sa maîtrise des élevages pour sublimer l'éclat du fruit, la minéralité ciselée des sols tout en préservant cette fraîcheur et cette tension inespérées sur un millésime aussi solaire ! Pour cela, Cornelius combine habilement vieux foudres de chêne (pour la fermentation) puis cuves inox pour la suite de l'élevage.

Le résultat est franchement étincelant : on est bluffé par la complexité de ce vin, supposé être une « entrée de gamme », à la manière d'un « simple » Chablis ou Petit Chablis lorsqu'il est signé par un grand vigneron ! Le bouquet se montre à la fois délicat et intense, il porte en lui une extraordinaire sensation de fraîcheur convoquant des notes subtiles de thé Darjeeling, de menthe séchée, d'eucalyptus, de verveine, de camomille, d'aubépine et d'autres fleurs blanches.

Vient ensuite une touche résolument épicée, qui annonce la formidable énergie de ce vin : réglisse, poivre vert, wasabi, bergamote, une touche camphrée... le deuxième nez nous électrise ! Le fruit se révèle dans toute sa splendeur : on croque dans la pomme (Granny et Reinette surtout), la prune Reine-Claude, une nuance de poire et bien sûr, les agrumes, entre citron vert et carambole. Superbe noyau fruité, en milieu de bouche, toujours soutenu par une juste tension, hyper-stimulante, et cette dimension épicée, qui n'ont de cesse de nous faire saliver.

Un vin purifiant, un vin qui donne faim et appelle rillettes ou quiche au saumon, tarama ou hareng fumé : plus encore, on s'imagine fort bien, attablé autour d'un buffet de poissons crus ou fumés, à la scandinave, le fameux « Smörgåsbord » pour les connaisseurs.

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,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

on entre dans le « Temple » Dönnhoff par la grande porte !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2018



Dégustation et accords

Robe : Claire, lumineuse, reflet vert pâle

Nez : Très complexe et épicé : thé Darjeeling, menthe séchée, eucalyptus, verveine, camomille, aubépine, réglisse, poivre vert, wasabi, bergamote, camphre, pomme Reinette et Granny, prune, citron vert, carambole.

Bouche : Superbe noyau fruité, en milieu de bouche, toujours soutenu par une juste tension, hyper-stimulante, et cette dimension épicée, qui n'ont de cesse de nous faire saliver.

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes, tartare de poissons, rillette de saumon, plateau de fruits de mer. Assortiment de poissons crus et fumés, à la scandinave (Smörgasbord).



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure. Rapide carafage (1/2 heure) pour éviter le perlant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques