

Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2018



Nous sommes ici sur la commune de Roxheimer, dans la partie Nord de la Nahe, plus près du Rhin. Dans cette petite vallée, les Dönnhoff exploitent des vignes d'une quarantaine d'années sur le terroir de Höllenpfad, littéralement « chemin de l'enfer » ! Les anciens faisaient-ils référence à l'enfer de travailler la vigne sur ces coteaux extrêmement pentus, souvent à plus de 50% ? A moins qu'il ne s'agisse d'une allusion à la couleur rougeoyante de ces sols de grès rouges au soleil couchant, rappelant à certains les flammes de l'enfer ?...

La vigne bénéficie ici d'une exposition au Sud et d'un climat un peu plus chaud que du côté d'Oberhauser, donnant au vin, sur un millésime solaire comme 2018, une dimension éminemment sensuelle et charmeuse. Mais la plante, enracinée très en profondeur dans les grès, a su trouver l'humidité suffisante pour éviter tout blocage de maturité, ou, à l'inverse, tout excès de concentration. Selon Cornelius et Helmut Dönnhoff, Hollentpfad constitue finalement le terroir idéal pour élaborer de grands rieslings secs, combinant fruité charnu et minéralité pierreuse. Ce splendide millésime 2018, à la fois onctueux et vertical, généreux et tonique, nous en fait une brillante démonstration.

La profondeur et la versatilité du bouquet sont absolument incroyables : si la haute maturité du fruit s'exprime sur des notes irrésistibles de crème et de coulis de fruits blancs, on sent peu à peu une dualité parfaitement soulignée entre la fraîcheur de l'eucalyptus, des petites fleurs blanches, des boutons de rose, du citron vert, du pamplemousse, et une dimension empyreumatique tout droit venue des sols de schistes, avec ses notes fumées de pierre à fusil et d'allumette que l'on vient de craquer.

En bouche, le vin caresse et ondoie, doté d'une matière ample et soyeuse, porteuse de la douceur des fruits blancs compotés. Encore une fois, peu à peu, c'est bien cette fraîcheur tonifiante qui revient au premier plan, avec des saveurs d'agrumes, d'écorce d'orange, de quinquina, complétées d'une touche épicée évoquant la cardamome. Plus on déguste, plus on se dit que la maturité du fruit était décidément parfaite ! La longueur est impressionnante : sans crier gare, cet irrésistible Roxheimer Hollentpfad vous envahit littéralement, pour votre plus grand bonheur...

A la fois sensuel, floral et finement minéral, il vous réglera sur des poissons de lac ou de rivière, on pense à un sandre au beurre blanc ou un omble-chevalier rôti, avec câpres, jus de citron et une purée mousseuse, mais aussi à des huîtres chaudes ou des gambas au lait de coco et citronnelle.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

C'est très beau aujourd'hui, sur l'éclat prodigieux et la richesse du fruit soutenue par cette belle acidité, mais nul doute que ce sera toujours aussi intense, et certainement plus vertical, dans une dizaine d'années !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante

Nez : Dense et profond : crème et coulis de fruits blancs, eucalyptus, petites fleurs blanches, boutons de rose, citron vert, pamplemousse, une dimension empyreumatique de pierre à fusil et d'allumette.

Bouche : Matière ample et caressante, porteuse de la douceur des fruits blancs compotés. Puis la fraîcheur salivante des saveurs d'agrumes, d'écorce d'orange, de quinquina, complétées d'une touche épicée évoquant la cardamome.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc ou omble-chevalier rôti, avec câpres, jus de citron et une purée mousseuse, mais aussi des huîtres chaudes ou des gambas au lait de coco et citronnelle.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec tendre (SR : 6 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques