

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2018



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, ainsi que l'exposition au Sud et la protection naturelle des hautes falaises qui entourent le vignoble confèrent au Grand Cru Dellchen un caractère tout à fait singulier : 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 puissants et tendus, d'une profondeur et d'une persistance phénoménales.

Avec des rendements naturellement limités (autour de 30 hectolitres/ha) et un raisin magnifié par les Dönnhoff, (c'est particulièrement vrai en 2018 où le très bel été, chaud et sec, a permis au riesling d'atteindre de hauts niveaux de concentration), on tutoie les sommets. Le vin, qui se déploie par strate successive, nous plonge dans un océan de complexité et d'harmonie.

Concentré et profond, le nez évoque d'abord un fruit juteux et charnu, entre raisin, pomme et poire, complétés d'une touche plus exotique, évoquant fruit de la passion, ananas et agrumes. Vient ensuite la roche qui s'exprime avec beaucoup de classe sur des notes de pierre-ponce, d'ardoise, de poudre à canon et de gros sel. Le vin tournoie dans le verre, et ce sont maintenant les épices qu'il convoque, entre raifort, gingembre, baie de genièvre et poivre gris. La fraîcheur de l'eucalyptus annonce le retour de nuances de peaux d'agrumes, entre citron jaune et orange, suivies d'une dimension de plus en plus aquatique, évoquant fleurs d'eau et bord de rivière... Bref, on n'en finit pas de voyager et on en redemande !

On retrouve en bouche cette puissance contenue et cette extraordinaire complexité : si les agrumes marquent l'entame, complétés par une touche acidulée évoquant la rhubarbe, peu à peu les fruits blancs et jaunes font leur retour, tout comme cette minéralité épicée, presque piquante, qui ne vous quitte jamais. La sapidité, la fraîcheur et la persistance de la finale sont proprement stupéfiantes ! Encore une fois, ce vin de grande garde méritera de patienter 8 ou 10 ans dans votre cave si vous voulez qu'il vous livre tous ses secrets et ses infinies nuances. Quelle classe !

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Mûr et épicé : raisin, pomme et poire, fruit de la passion, ananas, agrumes frais. Pierre-ponce, ardoise, poudre à canon. Raifort, gingembre, baie de genièvre et poivre gris. Finit sur une touche aquatique de fleurs d'eau.

Bouche : Puissance contenue et complexité : les agrumes marquent l'entame, avec une touche acidulée sur la rhubarbe. Puis beaucoup de fruits blancs et jaunes. La minéralité épicée, piquante, prolonge la finale infiniment.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques.