

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2018



Nous entrons ici dans le cénacle des plus grands Rieslings, ceux qui nous disent à quel point ce cépage est fascinant, doté d'une incroyable capacité à s'imprégner de son terroir pour en livrer une interprétation stupéfiante de justesse, d'élégance, d'intensité et de subtilité.

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 (la très belle récolte 2018 n'a pas dépassé 40 hectolitres par hectare). Il faut avant tout attendre et observer : attendre que la vigne s'accroche puis 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 se révèle aujourd'hui d'une pureté cristalline, évoquant l'eau jaillissante d'un torrent de montagne. La dimension florale et botanique du nez est d'une telle complexité qu'elle nous rappelle quelques rares Chartreuses : le tilleul, la verveine, le thé vert, l'eucalyptus, les fleurs blanches, la camomille, le clou de girofle, la cardamome, le poivre, la racine de gingembre, nous avons littéralement l'impression de nous balader parmi les paniers et les pots d'une ancienne herboristerie... Le fruit n'est pas en reste, sur des saveurs pures et franches de prune, de pomme et de raisin, toujours relevées d'une dimension pimentée apportée par le sol.

Si la matière en bouche est dense, elle recèle en elle une énergie phénoménale, les zestes d'agrumes se parent ici d'une sorte de poussière de roche, qui dépose sur le palais son grain très fin. L'imbrication du sol et du fruit ne vous quitte pas une seconde, jusqu'à cette finale d'une longueur époustouflante, portée par une tension vivifiante qui ne cesse de faire chanter et danser le vin sur les papilles.

Inutile de vous préciser que ce fascinant Felsenberg est taillé pour une très longue garde. Attendez-le un minimum de 6 à 7 ans, il tiendra alors la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

dragée haute à un homard en sauce ! Les plus impatients pourront envisager de le goûter dans sa jeunesse, plus sur le fruit, à condition de le carafier une bonne heure avant : on préférera dans ce cas un tartare ou un ceviche de poissons blancs. Très grand vin.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Follement élégant, floral et botanique : tilleul, verveine, thé vert, eucalyptus, fleurs blanches, camomille, clou de girofle, cardamome, poivre, racine de gingembre. Prune, pomme, raisin.

Bouche : A la fois dense et très énergique, parcourue de saveurs de zestes d'agrumes et d'une sorte de poussière de roche, au grain très fin. Du relief, de la tonicité. Admirable tension qui fait danser la finale.

Accords mets-vins : Jeune, avec un tartare ou ceviche de poissons blancs. A 10 ans ou plus, avec un homard en sauce.



Conseils de service

À consommer :

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

Température de service : 11 à 12°

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