

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken - 2018



Déjà à la fin du 19^e siècle, le vignoble de Hermannshöhle était considéré comme la référence absolue pour tous les vigneron de la vallée de la Nahe. C'est aussi le terroir historique de la famille Dönnhoff, celui grâce auquel Helmut et désormais Cornelius ont bâti cette extraordinaire réputation de « grands maîtres » du Riesling, tout comme le Scharzhofberg l'a été pour un autre maître, Egon Müller.

Il faut dire que les vieilles vignes d'une soixantaine d'années bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasse de conditions optimales : une exposition plein Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide si l'on veut, comme les Dönnhoff le font si bien, « jongler » avec la maturité du raisin, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol très complexe que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaires.

Reste ensuite aux Dönnhoff à laisser parler leur sens aigu de la juste maturité et leur génie d'un élevage haute-couture, préservant toutes les qualités du fruit et les nuances aromatiques du terroir. Et quel terroir ! Malgré son très jeune âge, on sent dès le premier nez toute la noblesse du vin, son lumineux éclat mais aussi cette dimension résolument épicée apportée par les schistes et les roches volcaniques : poivres, cardamome, réglisse, baie de genièvre, anis étoilé, gingembre confit, notes fumées de caillou frotté... l'influence du sol est omniprésente ! Mais on perçoit aussi, à travers la sensation de fraîcheur qu'il procure, la présence sereine et apaisante de la rivière, juste en contrebas des vignes. De délicates notes de fleurs d'eau et d'herbes humides nous y transportent. Puis, le fruit peu à peu se libère, dans des évocations gourmandes de pomme au miel, de marmelade d'orange, de pêche blanche, de mirabelle et de tarte au citron.

Sur ce millésime parfaitement mûr, l'entrée en bouche est sensuelle, avec un volume imposant et une chair élastique. Mais très vite, les agrumes reviennent en force, sur le kumquat, l'orange et le citron vert, avec ce caractère tendu, acidulé qui ne cesse de tonifier l'ensemble. La persistance de la finale, son incroyable énergie, avec ses évocations de gingembre mariné, et sa fluidité nous laissent pantois.

Texture mûre et soyeuse, tension minérale, fraîcheur, profondeur et allonge hors-norme, ce Grand Cru, brillant et sans concession, nous emporte très loin et très haut. N'oubliez pas d'en garder quelques bouteilles au moins 10 ans en cave, car le voyage ne fait que commencer...

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : La dimension épicée des schistes domine : poivres, cardamome, réglisse, baie de genièvre, anis étoilé, gingembre, caillou frotté. Puis les fleurs d'eau. Pomme au miel, de marmelade d'orange, de pêche blanche et de tarte au citron.

Bouche : Entame sensuelle, avec un volume imposant et une chair élastique. Tension acidulée des agrumes (kumquat, orange, citron vert). Finale énergique et très persistante, sur le gingembre mariné.

Accords mets-vins : Lotte pochée aux épices douces, raviolis de homard aux morilles et jus corsé.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques