

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2018



Pour percevoir pleinement l'incroyable subtilité du riesling, surtout lorsqu'il est travaillé par les Dönnhoff, il faut bien sûr le goûter à tous les stades de maturité et les niveaux de sucrosité. Pourquoi ne pas commencer avec ce cru « monopole » demi-sec, récolté un peu plus tardivement ?

C'est en face du vieux pont de « Luitpold » qui traverse la Nahe à partir du village d'Oberhäuser que se niche ce tout petit vignoble historique, d'un hectare environ, propriété exclusive de la famille Dönnhoff. Par leur proximité immédiate avec la rivière, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un micro-climat idéal, beaucoup plus doux qu'ailleurs, plus haut sur les coteaux. Si l'on ajoute l'humidité apportée par la Nahe, les conditions sont parfaites pour obtenir des raisins en sur-maturité. Le sol, quant à lui, apporte de la structure, une belle acidité et une vraie finesse minérale : en bordure de rivière, les ardoises sont recouvertes de sables calcaires et d'une fine couche de terre limoneuse.

Soucieux de ne surtout pas alourdir ce splendide « Spätlese », les Dönnhoff font le choix de réaliser fermentation et élevage en combinant grands foudres en bois et cuves inox. Laisser s'exprimer le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol. Ce qui séduit ici, c'est certainement cette harmonie exemplaire entre la douceur du fruit mûr (évoquant gelée de pomme, poire au sirop, clémentine et abricot rôti) et la superbe acidité, jamais agressive, toujours rafraîchissante.

Si l'on sent déjà poindre de subtiles notes végétales et épicées (menthe fraîche, gingembre confit, une pointe de cannelle) et miellées, il est évident que l'aromatique ne va cesser de se complexifier dans les prochaines années. Idem pour la texture déjà délicieusement douce et onctueuse, parfaitement soutenue par une acidité citronnée qui apporte énergie et intensité. On en oublierait presque les 85 grammes de sucres résiduels... Bien sûr, ce « Spätlese » irrésistible aujourd'hui sur sa sublime concentration fruitée, vous ravira d'ici 15 ans par sa profondeur et ses équilibres proches de la perfection. Un très grand Riesling demi-sec !

Sur ce millésime 2018 aux conditions particulièrement chaudes et sèches, ce Spätlese a malheureusement été produit en infime quantité. La disponibilité est, par conséquent, très limitée : ne tardez pas...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Gelée de pomme, poire au sirop, clémentine, abricot et ananas rôti, tarte au citron. Craie, sable humide.

Gingembre confit, verveine, menthe fraîche, cannelle. Une pointe fumée. Amande.

Bouche : Superbe équilibre entre la douceur fruitée et l'acidité rafraîchissante. Très "fondue". Grande pureté, beaucoup de dynamisme. Gros potentiel de garde.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec des dèes de stilton. Velouté de potimarron et chips de bacon. Oie rôtie et chou rouge à la flamande. Charlotte aux poires. Sablé à l'abricot rôti.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille demi-sec
(spätlese)

Cépage : Riesling

Alcool : 8.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques