

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese GK (37.5 cl) - 2018

37.5cl



Cette vendange tardive (« Auslese ») relève du travail d'orfèvre : l'éclat, la pureté, la précision de ce riesling moelleux sont exceptionnels. Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup : depuis le 19^e siècle, le vignoble de Hermannshöhle est considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons de la vallée de la Nahe.

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, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaire.

En 2018, après un été sec et caniculaire, le botrytis s'est peu développé : les Dönnhoff ont pu cependant sélectionner, au cours du mois d'octobre, quelques grappes passerillées sur pied pour élaborer ce chatoyant « Auslese ». Restait ensuite, pour Helmut et Cornelius, à sélectionner chaque grain, en fonction de leur niveau de concentration, et surtout à réaliser un élevage « haute-couture » visant à préserver au maximum l'éclat incomparable du fruit, mais aussi son imprégnation profonde dans les sols du « Hermannshöhle », sans risquer le piège de la lourdeur. La fraîcheur et la tension minérale, chez Dönnhoff, c'est sacré, même pour les moelleux ! D'où le choix d'un élevage assez court (9 mois au total) uniquement en cuves inox.

Ce Hermannshöhle Auslese est admirable par sa capacité à associer les douceurs les plus gourmandes avec cette verticalité épicée, ce tranchant minéral unique. Dès le premier nez, à la sucrosité plutôt discrète et délicate, on pense à une île flottante, à une crêpe Suzette, au citron confit, à la liqueur d'orange ou de pamplemousse, à un coulis d'abricot ou à une pêche rôtie au miel. Mais là aussi, le sol imprime sa marque, sur des notes fumées et l'évocation d'un tabac de Virginie. La sensation de fraîcheur ne vous quitte pas, elle s'immisce dans chaque interstice, sur des évocations d'eucalyptus, de fenouil sauvage, de fleur d'eau et de gazon fraîchement coupé.

La sophistication et l'extraordinaire versatilité de ce vin sont bluffantes. La bouche est caressante, la sucrosité s'équilibre parfaitement avec une acidité tonique. Le vin ne cesse de s'affiner : d'abord sur des saveurs de pomme au four, de charlotte aux fruits blancs et de gelée de raisin, il se termine sur une dimension florale et aquatique rafraîchissante. La droiture de la finale et sa persistance sont tout simplement exemplaires !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un monument de gourmandise et de sophistication, somptueux aujourd'hui comme dans 20 ans ! Bien plus qu'un vin de dessert (même s'il devrait briller pour accompagner une omelette norvégienne ou une charlotte aux fruits blancs), on pourra aussi envisager avec ce Hermannshöhle Auslese des accords « salés », comme avec des ris de veau braisés au miel...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese GK (37.5 cl) - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée soutenue

Nez : Rose blanche, lys, île flottante, crêpe Suzette, citron confit, liqueur d'orange ou pamplemousse, un coulis d'abricot, une pêche rôtie au miel, et toujours ce caractère délicatement fumé, pierreux et épicé (poivre noir, cannelle).

Bouche : Caressante, la sucrosité s'équilibre parfaitement avec l'acidité tonique. Saveurs de pomme au four, de charlotte aux fruits blancs et de gelée de raisin, il se termine sur une dimension florale et aquatique rafraîchissante. Finale très pure.

Accords mets-vins : Parfait seul, en fin de repas. Mais aussi avec une crème de lentilles et ses dés de foie gras poêlés, des ris de veau braisés au miel ou des desserts (charlotte aux fruits blancs, omelette norvégienne).



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure minimum



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux ("Auslese"). SR : 110 gr/l

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques