

Weingut Dönnhoff - Magnum Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2018



Par sa puissance contenue, son fruit jaillissant et sa splendide structure en bouche, portée par une arête minérale incisive et percutante, ce simple « Spätlese » rivalise clairement avec bon nombre d'Auslese de la Nahe. 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 vigneron de la vallée de la Nahe.

Les vieilles vignes de plus de 65 ans 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, les Dönnhoff ont attendu fin septembre pour commencer à sélectionner les grappes sur-mûries de ce « Spätlese ». Cornelius a ensuite adapté son élevage dans le but de préserver au maximum la pureté et la richesse du fruit, tout en soulignant la fraîcheur et le relief minéral que le Grand Cru Hermannshöhle porte en lui. Ici, il a privilégié une fermentation en vieux foudre de chêne suivi d'un élevage de 8 mois en cuve inox.

Ce Hermannshöhle Spätlese se montre déjà irrésistible par l'éclat et le volume considérable de son fruit : on croque littéralement dans une poire juteuse, dans la pêche bien mûre, dans la mirabelle, l'ananas et la mangue. A la différence du Auslese, ici, les fruits restent frais, jamais rôtis ni confiturés.

Les zestes d'agrumes apportent une dimension toujours très tonique, soulignée par une note finement poivrée, tandis que de petites fleurs blanches subtiles et des notes de céréales battues semblent planer, ici ou là, au-dessus du verre. La minéralité fumée puis piquante de l'ardoise est omniprésente, au nez comme en bouche. Elle semble soulever la masse impressionnante du vin, la mettre en mouvement, l'étirer sans cesse. Si bien que l'on ne s'ennuie jamais avec ce Spätlese qui virevolte sur le palais. La finale est d'une précision chirurgicale : elle trace son chemin, avec une droiture exemplaire, sur des saveurs de fruits jaunes épicés, de fruit de la passion et d'écorces d'agrumes.

Un grand Spätlese, comme on en goûte rarement !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Weingut Dönnhoff - Magnum Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très fruité puis minéral : poire juteuse, pêche bien mûre, mirabelle, ananas et mangue. Fleurs blanches, céréales battues. Poivre, pierre frottée. Zestes d'orange.

Bouche : Entame sensuelle, avec un volume imposant. La tension acidulée et la minéralité légèrement pimentée mettent en mouvement et étirent la matière du vin. très longue finale énergique.

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

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