

## Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2019



Comme son nom l'indique (tonschiefer signifie ardoise), cette cuvée est un bel hommage au terroir de Leistenberg, mêlant argiles et ardoises noires, qui donnent au vin ce bel équilibre entre densité et élégance. Leistenberg, qui jouxte le village d'Oberhausen, occupe une étroite vallée aux pentes abruptes, où les vignes d'une trentaine d'années sont souvent cultivées en terrasses.

L'exposition au Sud-Est et l'omniprésence de l'ardoise garantissent une excellente maturation des raisins, avec des matinées très ensoleillées, des après-midi pas trop chauds et une bonne restitution nocturne de la chaleur emmagasinée par la pierre. En outre, en 2019, quelques épisodes pluvieux, surtout en août, ont permis à la vigne de ne pas trop souffrir des pics de chaleur et aux raisins de parfaire leurs maturités sans stress ni blocage. A noter que Cornelius n'hésite pas à intégrer également dans cette cuvée les jus des plus jeunes vignes de ses Grands Crus sur sols d'ardoises, lui conférant ainsi un supplément de complexité.

Au moment des vendanges, démarrées le 24 septembre, la concentration et les équilibres des raisins s'avéraient exceptionnels, avec notamment des acidités parfaitement préservées : il ne restait plus à Cornelius qu'à faire parler sa maîtrise des élevages pour sublimer l'éclat généreux du fruit bien mûr, habillé d'une fraîcheur prodigieuse et de cette minéralité ciselée et stimulante tirée du sol. Cornelius combine habilement vieux foudres de chêne (pour la fermentation) puis cuves inox pour la suite de l'élevage, jusqu'à la mise en bouteille courant avril 2020.

Le résultat est prodigieux de pureté et d'intensité pour un « simple » vin « Domaine » : on est bluffé par la précision aromatique et la perfection des équilibres de ce « Tonschiefer ». Le bouquet est subtil et stratifié : une entame sur le silex et la craie, puis viennent les fleurs blanches et jaunes (camomille, verveine, mimosa...), puis la poire, la pêche, une touche mentholée bien fraîche, une autre de thé vert, une nuance de citron et de zeste de pamplemousse... Tout s'enchaîne avec naturel, dans une sensation d'harmonie, d'évidence même.

En bouche, c'est un véritable concentré de charme et d'élégance : le fruit est juteux et croquant, l'imprégnation du sol apporte une sensation de densité mais aussi cette dimension épicée très stimulante. La finale résolument saline, parcourue de saveurs toniques d'écorce de pamplemousse, électrise littéralement les papilles. De l'énergie, de la finesse, de la longueur, une capacité de garde évidente : que peut-on demander de plus ?

On s'imagine fort bien, attablé autour d'un buffet de poissons crus ou

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fumés, à la scandinave, le fameux « Smörgasbord » pour les connaisseurs. Si vous le dégustez jeune, n'hésitez pas à la carafer une demi-heure avant de servir. Mais n'oubliez pas qu'il sera encore pleinement au rendez-vous dans 8 ou 10 ans, plus minéral encore. Avec ce Riesling sec Tonschiefer, on entre par la grande porte dans un millésime d'anthologie !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Claire, lumineuse, reflet vert pâle

Nez : Très subtil et étagé : silice et craie, fleurs blanches et jaunes (camomille, verveine, mimosa...), puis la poire, la pêche, une touche mentholée bien fraîche, une autre de thé vert, une nuance de citron et de zeste de pamplemousse

Bouche : Fruit juteux et croquant, l'imprégnation du sol apporte à la fois une sensation de densité mais aussi cette dimension épicée très stimulante. Une finale résolument saline et stimulante (écorce d'agrumes)

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes, tartare de poissons, rillette de saumon, plateau de fruits de mer. Assortiment de poissons crus et fumés, à la scandinave (Smörgåsbord).



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure. Rapide carafage (1/2 heure) pour éviter le perlant.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques