

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2019



Nous entrons dans le cénacle des plus grands Rieslings de terroir, ceux qui nous disent à quel point ce cépage est fascinant, doté d'une incroyable capacité à s'imprégner de son environnement pour en livrer une interprétation stupéfiante de justesse, d'élégance, d'intensité et de subtilité.

Lorsqu'en sortant de la commune de Schlossböckelheimer, on découvre les pentes abruptes du grand cru Felsenberg, on se demande comment la vigne parvient à s'épanouir sur ce site vertigineux aux sols rouge foncé et pierreux, exclusivement issus de roches volcaniques, et comment l'homme parvient à la cultiver et en tirer le meilleur, sur des pentes qui avoisinent 60% de déclivité !

Sur ce terroir précoce, orienté au Sud et Sud-Ouest, point de mécanisation ni de rendements élevés (en 2019, on atteint à peine 30 hectolitres par hectare). Il faut avant tout attendre et observer : attendre que la vigne s'accroche puis s'immisce en profondeur dans ce sol aride en surface mais assez humide en profondeur, attendre qu'elle aille chercher les éléments minéraux qu'elle transmettra aux fruits, et surtout observer la maturation phénolique et physiologique du raisin, goûter sans cesse, jusqu'à obtenir le juste point de maturité si important pour que le riesling se livre dans toute sa complexité et ses équilibres subtils.

Après un élevage de haute précision, combinant cuves inox et fûts, ce Felsenberg se révèle aujourd'hui magistralement équilibré entre une certaine luxuriance aromatique et une finesse minérale en bouche de toute beauté. On a à la fois la pureté cristalline, évoquant l'eau jaillissante d'un torrent de montagne, la minéralité empyreumatique et saline de la roche volcanique, et la générosité gourmande des fruits blancs et de la mirabelle bien mûrs. La dimension florale et botanique du nez est très complexe entre tilleul, verveine, thé vert, estragon séché et sauge. Elle est traversée de bout en bout par une expression fumée et pimentée, tout droit venue du sol.

Si la matière en bouche est dense, elle recèle une énergie et une vitalité phénoménales. Les zestes d'agrumes se parent d'une sorte de poussière de roche, qui dépose sur le palais son grain fin et accrocheur. L'imbrication du sol et du fruit est parfaite, jusqu'à cette finale d'une longueur époustouflante, portée par une tension vivifiante qui ne cesse de faire chanter et danser le vin sur les papilles.

Inutile de vous préciser que ce fascinant Felsenberg est taillé pour une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

très longue garde. Attendez-le un minimum de 6 à 7 ans, il tiendra alors la dragée haute à un homard grillé accompagné d'un beurre à l'estragon ! Les plus impatients pourront envisager de le goûter dans sa jeunesse, plus sur le fruit, à condition de le carafer une bonne heure avant : on préférera dans ce cas un carpaccio de bar aux baies roses et cerfeuil ou un ceviche de poissons blancs. Très grand vin.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Follement élégant, floral et botanique : tilleul, verveine, estragon séché, sauge, fleurs blanches, camomille, cardamome, poivre, racine de gingembre.

Mirabelle, fruits blancs mûrs. Fumée, pierre frottée.

Bouche : Dense mais vive et jaillissante. Des zestes de pamplemousse et de la poussière de roche qui s'accroche sur les papilles. Un vrai relief. Une tension vivifiante et une grande pureté de fruit en finale.

Accords mets-vins : Jeune, avec un carpaccio de bar aux herbes fraîches ou ceviche de poissons blancs. A 10 ans ou plus, avec un homard grillé et son beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui sur le fruit, sinon entre 2025 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique