

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2019



Nous voici plongés au cœur du Grand Cru « Dellchen », entre les villages de Niederhausen et Norheim. Ce terroir, exceptionnel à bien des égards, occupe de petits coteaux cultivés en terrasses, nichés au milieu de hautes falaises escarpées, d'origine volcaniques. Il bénéficie d'un sol où, aux nombreuses ardoises altérées, se mêlent des roches volcaniques progressivement tombées de ces pentes vertigineuses.

La nature très pierreuse de ces sols bruns, ainsi que l'exposition au Sud et la protection naturelle des hautes falaises qui entourent le vignoble confèrent au Grand Cru Dellchen un caractère tout à fait singulier : le riesling atteint ici une haute maturité qui, couplée à l'intensité minérale hors-norme trouvée dans le sol, donne des vins à la fois puissants et tendus, d'une profondeur et d'une persistance phénoménales.

Les rendements sont naturellement limités (autour de 30 hectolitres/ha) et les raisins très concentrés. C'est d'autant plus vrai sur cet exceptionnel millésime 2019 où les raisins ont atteint l'équilibre parfait entre richesse et fraîcheur. Une perfection que l'on retrouve dans une bouche à la fois profonde et succulente, mais incroyablement tonique et stimulante !

Le vin, charmeur, brillant et vertical, nous plonge d'abord dans un océan de gourmandise, entre fruits blancs et jaunes délicieusement mûrs et agrumes juteux, avant qu'une structure minérale d'une finesse et d'une intensité incroyables ne nous emporte dans un élan fascinant.

Le nez évoque d'abord un fruit juteux et charnu, entre raisin, pêche et prune jaune, complétés d'une touche plus exotique, évoquant le fruit de la passion et les agrumes. Vient ensuite la roche qui s'exprime avec beaucoup de classe sur des notes de pierre-ponce, d'ardoise et de caillou chauffé par le soleil. Le vin tournoie dans le verre, et ce sont maintenant les épices qu'il convoque, sur le raifort, le gingembre, la baie de genièvre et le poivre vert. La fraîcheur de l'eucalyptus et du cerfeuil précède le retour de nuances de peaux d'agrumes, suivies d'une dimension de plus en plus aquatique, évoquant fleurs d'eau et bord de rivière... Quelle complexité ! Quelle classe !

On retrouve en bouche cette puissance contenue et cette vivacité fraîche, absolument admirable sur ce millésime. Le fruit large et savoureux se pare d'une acidité brillante qui lui donne l'éclat d'un diamant ! La minéralité épicée, presque piquante, habite la finale pendant de longues secondes. C'est franchement vibrant.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Encore une fois, ce vin de grande garde méritera de patienter 8 ou 10 ans dans votre cave si vous voulez qu'il vous livre tous ses secrets et ses infinies nuances. Mais il est déjà formidablement expressif ! Un des sommets du millésime.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Mûr et épicé : raisin, pomme et poire, fruit de la passion, ananas, agrumes frais. Pierre-ponce, ardoise, poudre à canon. Raifort, gingembre, baie de genièvre et poivre gris. Finit sur une touche aquatique de fleurs d'eau.

Bouche : Puissance contenue et complexité : les agrumes marquent l'entame, avec une touche acidulée sur la rhubarbe. Puis beaucoup de fruits blancs et jaunes. La minéralité épicée, piquante, prolonge la finale infiniment.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique