

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken - 2019



Déjà à la fin du 19e siècle, le vignoble de Hermannshöhle était considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons de la vallée de la Nahe. C'est aussi le terroir historique de la famille Dönnhoff, celui grâce auquel Helmut et désormais Cornelius ont bâti cette extraordinaire réputation de « grands maîtres » du Riesling, tout comme le Scharzhofberg l'a été pour un autre maître, Egon Müller.

Il faut dire que les vieilles vignes d'une soixantaine d'années bénéficient sur ces pentes abruptes (jusqu'à 60%), aménagées en terrasses, de conditions optimales : une exposition dominante au Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide si l'on veut, comme les Dönnhoff le font si bien, « jongler » avec la maturité du raisin, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol très complexe que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaires.

Reste ensuite aux Dönnhoff à laisser parler leur sens aigu de la juste maturité et leur génie d'un élevage haute-couture, préservant toutes les qualités du fruit et les nuances aromatiques du terroir. Et quel terroir !

Malgré son très jeune âge, on perçoit d'ores et déjà la noblesse et la complexité exceptionnelles de ce vin. L'éclat du fruit mûr, sur des notes de poire, de pêche, de mirabelle et d'ananas, s'accompagne d'une touche de citron frais et d'une dimension résolument minérale et épicée, évoquant tout à tour la pierre broyée, le poivre blanc, la réglisse mais aussi quelques nuances anisées.

Malgré le supposé caractère solaire du millésime, on perçoit, à travers la sensation de fraîcheur qu'il procure, la présence sereine et apaisante de la rivière, juste en contrebas des vignes. De délicates notes de fleurs d'eau, de rosée printanière et d'herbes humides nous y transportent.

On retrouve en bouche ce prodigieux équilibre entre intensité et délicatesse. D'abord charnu, savoureux et élastique, le vin est ensuite parcouru d'une trame saline particulièrement stimulante. Chaque poussière de roche semble s'arrimer à chaque papille pour mieux faire pénétrer le vin dans le corps et l'esprit et nous en faire apprécier l'énergie interne. On vibre, on salive, on se régale. La persistance est incroyable !

Texture mûre et soyeuse, tension minérale, fraîcheur, profondeur et allonge scintillante, ce Grand Cru, brillant et sans concession, nous emporte très loin et très haut. N'oubliez pas d'en garder quelques bouteilles au moins 10 ans en cave, car le merveilleux voyage ne fait que

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

commencer...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Poire, pêche, mirabelle et ananas, une touche de citron frais. Puis minéral et épicé, entre pierre broyée, poivre blanc, réglisse et quelques nuances anisées. Fraîcheur des fleurs d'eau au 2ème nez.

Bouche : Prodigious équilibre entre intensité et délicatesse. D'abord charnu, savoureux et élastique, le vin est ensuite parcouru d'une trame saline particulièrement stimulante. Finale incroyablement longue et pénétrante.

Accords mets-vins : Lotte pochée aux épices douces, raviolis de homard, crème à l'estragon et jus corsé.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage de deux heures
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique