

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2019



Par sa puissance contenue, son fruit jaillissant et sa splendide structure en bouche, portée par une arête minérale incisive et percutante, ce « Spätlese » rivalise clairement en terme de complexité avec bon nombre d'Auslese de la Nahe. Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup : depuis le 19e siècle, le vignoble de Hermannshöhle est considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons 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. Pour les vendanges tardives, les Dönnhoff privilégient les rangs de vignes plutôt exposés au Sud-Est ou au Sud-Ouest, où l'acidité est généralement mieux préservée tout au long de l'arrière-saison.

En 2019, après un été alternant des pics caniculaires et des périodes plus fraîches entrecoupées de quelques pluies bienfaitrices en août, les Dönnhoff ont attendu début octobre pour commencer à sélectionner les grappes sur-mûries de ce « Spätlese ». Cornelius a ensuite adapté sa vinification et son élevage dans le but de préserver au maximum la pureté aromatique du fruit, tout en soulignant la prodigieuse fraîcheur du millésime et ce relief minéral hors norme. Ici, il a privilégié une fermentation en vieux foudres en chêne, suivi d'un élevage de 8 mois en cuve inox.

Cet Hermannshöhle Spätlese se montre déjà incroyablement profond, raffiné et stimulant. On aime ce bouquet mûr et intense, d'une superbe complexité, entre pêche blanche et silex frotté, entre abricot et miel d'acacia, entre craie, cardamome et muscade, entre brioche aux agrumes confits et vanille subtile. On adore cette bouche souple, juteuse et cristalline, où des saveurs de jus de poire s'imprègnent d'accents salins. On chavire pour cette interminable finale tendue et tellement stimulante, entre douceur du fruit, minéralité fumée de l'ardoise et finesse calcaire acidulée.

Le célèbre critique James Suckling n'hésite pas à écrire que ce Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese est « un des plus grands blancs demi-secs de l'époque moderne en Allemagne »... Que peut-on ajouter de plus ? Attention rareté absolue.

Collector : Quantité limitée à 1 bouteille par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Profond et stimulant : mimosa, pêche blanche et silex frotté, abricot et miel d'acacia, craie, cardamome et muscade, brioche aux agrumes confits et vanille subtile

Bouche : Souple, juteuse et cristalline, des saveurs de jus de poire s'imprègnent d'accents salins. Interminable finale tendue et stimulante, entre douceur du fruit, minéralité fumée de l'ardoise et finesse calcaire acidulée.

Accords mets-vins : Foie gras poché aux épices douces, infusion d'automne



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage de deux heures
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique