

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese (37.5 cl) - 2019



Cette vendange tardive (« Auslese ») relève du travail d'orfèvre : l'éclat, la pureté, la précision de ce riesling moelleux sont exceptionnels. 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 vigneron de la vallée de la Nahe.

Les vieilles vignes, âgées entre 60 et 80 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 cet Auslese 2019, chatoyant et particulièrement élégant, Cornelius a choisi de sélectionner grain par grain, autour de la mi-octobre, des raisins sur-mûris et passerillés sur pied, mais pas botrytisés. Il a décidé de jouer totalement la carte de ce fantastique millésime autour d'un fascinant diptyque : concentration et fraîcheur.

Evidemment, la qualité de l'élevage est essentielle pour préserver l'éclat et la finesse incomparable du fruit, mais aussi son imprégnation profonde dans les sols du « Hermannshöhle », sans risquer le piège de la lourdeur. L'énergie et la tension, chez Dönnhoff, c'est sacré, même pour les moelleux ! D'où le choix d'un élevage assez court (9 mois au total) uniquement en cuves inox.

Cet Hermannshöhle Auslese est admirable par sa capacité à associer les douceurs les plus gourmandes avec cette verticalité épicée, ce tranchant minéral unique. Dès le premier nez, à la sucrosité plutôt discrète et délicate, on pense à une île flottante, à du nougat, au praliné, à l'orange confite, à une tatin au coing ou une pêche rôtie au miel. Mais là aussi, le sol imprime sa marque, sur des notes fumées et crayeuses, couplées à une étonnante dimension marine, venue des calcaires, évoquant embruns salés et coquillages. Une fine touche anisée souligne élégamment cette sensation de fraîcheur.

La sophistication et l'extraordinaire versatilité de ce vin sont bluffantes. La bouche est caressante, la sucrosité s'équilibre parfaitement avec une acidité tonique. Le vin ne cesse de s'affiner : d'abord sur des saveurs de gelée de fruits blancs et jaunes, puis sur une touche poivrée, il se termine sur une dimension florale et aquatique irrésistible. La droiture de la finale et sa persistance sont tout simplement exemplaires !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un monument de gourmandise et de sophistication, somptueux aujourd'hui comme dans 20 ans ! Bien plus qu'un vin de dessert (même s'il devrait briller pour accompagner une omelette norvégienne ou une charlotte aux fruits blancs), on pourra aussi envisager avec cet Hermannshöhle Auslese des accords « salés », comme avec des ris de veau braisés au miel...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese (37.5 cl) - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée soutenue

Nez : Rose blanche, lys, île flottante, nougat et praliné, orange confite, une tatin au coing ou une pêche rôtie au miel, et toujours ce caractère délicatement fumé, pierreux et épicé (poivre noir, cannelle). Une nuance anisée.

Bouche : Caressante, la sucrosité s'équilibre parfaitement avec l'acidité tonique. Saveurs de fruits blancs et jaunes compotés, de gelée de coing, une dimension florale et aquatique rafraîchissante. Finale finement poivrée.

Accords mets-vins : Parfait seul, en fin de repas. Mais aussi avec une crème de lentilles et ses dés de foie gras poêlés, des ris de veau braisés au miel ou des desserts (charlotte à la pêche, omelette norvégienne).



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2050

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure minimum



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille moelleux ("Auslese").

Cépage : Riesling

Culture : Biologique