

Weingut Dönnhoff - Norheimer Kirschheck Riesling Spätlese - 2019



Ce succulent et délicat Riesling demi-sec est issu d'un des plus anciens vignobles de la Nahe : des documents historiques attestent de la culture des vignes sur ces coteaux pentus dès le Moyen-Age. Ce terroir situé sur la commune de Norheim doit certainement son nom aux nombreux cerisiers sauvages que l'on trouve encore au milieu des vignes ("kirsch" signifie "cerise" en allemand).

L'exposition plein Sud, la pente élevée (entre 25 et 45%), la nature des sols mêlant ardoises grises et grès : tout concourt ici à pousser la maturité des baies pour élaborer de grands « Spätlese ». L'âge plus que respectable des vignes, jusqu'à 60 ans pour une bonne part d'entre elles, favorisant cette tension minérale et épicée typique de cette cuvée.

2019, avec son alternance de pics de chaleur et de périodes plus fraîches, entrecoupées de quelques pluies salvatrices, surtout en août, offrait les conditions idéales pour élaborer un grand demi-sec sur ce site d'exception. Elevé uniquement en cuves, ce Spätlese se distingue d'emblée par la pureté succulente de son fruit : au nez comme en bouche, on plonge immédiatement dans un panier de fruits frais et juteux où se croisent prunes jaunes, pêche blanche et abricot. Quelques zestes d'agrumes, entre citron vert et orange, apportent une touche stimulante, surtout qu'ils s'accompagnent d'une dimension poivrée. Fleurs jaunes et notes mentholées finissent de donner au bouquet son élégance aérienne.

C'est surtout en bouche que le sol affirme sa présence, apportant une tension aux accents épicés qui resserre et dynamise le vin : la matière est soyeuse et effilée. Cristallin et savoureux, le vin flatte chaque papille mais ne l'endort pas : au contraire, il la stimule délicatement. Douceur et fraîcheur se mêlent harmonieusement pour notre plus grand plaisir.

La classe, la précision et la pureté de ce magnifique Norheimer Kirschheck Riesling Spätlese sont franchement rares à un tel prix : ne le ratez pas !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Norheimer Kirschheck Riesling Spätlese - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Gourmand et frais : prunes jaunes, pêche blanche et abricot. Quelques zestes d'agrumes, entre citron vert et orange, une touche poivrée. Fleurs jaunes et notes mentholées.

Bouche : Juteuse, souple, la matière est soyeuse et effilée. Un fruit très pur et caressant, puis une présence du sol stimulante et accrocheuse sur les papilles. Finale épicée, énergique et très longue.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2038

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique