

Weingut Dönnhoff - Kreuznacher Krötenpfuhl Grand Cru Riesling Trocken - 2020



Nouveau grand cru sec (GG), élaboré pour la première fois avec le millésime 2017, ce Riesling « Krötenpfuhl » nous transporte dans un pays de cocagne où les fruits les plus savoureux croisent les épices les plus subtiles, où les herbes aromatiques raffinées colonisent des collines verdoyantes, où l'eau pure et fraîche des lacs et des rivières de demande qu'à être bue. Plus qu'un vin, c'est un bain de jouvence, un miracle d'équilibre et de complexité aromatique.

Le site du Krötenpfuhl est un des vignobles historiques les plus réputés de la ville de Bad Kreuznach : en surplomb de la commune, les vignes occupent des pentes très escarpées aux sols très caillouteux de quartzites sur un substrat de loess limoneux. Les sols bruns graveleux couplés à une exposition plein Sud a longtemps fait de ce site au micro-climat chaud un terroir de référence pour l'élaboration de grands vins doux en vendange tardive.

Presentant la multiplication de millésimes solaires et précoces, les Dönnhoff eurent l'idée voici une dizaine d'années de faire évoluer la viticulture de la partie haute du cru, la plus escarpée, dans l'optique d'élaborer un grand vin sec. Une démarche concrétisée, avec brio, à partir de 2017. Conscients de la richesse naturelle des raisins issus du Krötenpfuhl, Cornelius privilégie ici un élevage en cuves inox et vieux foudres, qui préservent parfaitement fraîcheur et intégrité aromatique du jus.

Ce Riesling Krötenpfuhl est un de nos coups de cœur de la formidable collection 2020 : voici peut-être le vin le plus charmeur, le plus étincelant et le plus ouvert de toute la gamme. Le voyage aromatique est tout bonnement étourdissant ! Imaginez une magnifique pêche blanche parfaitement mûre, accompagné d'une poire Williams toute aussi prête à être dégustée, qui trônent au milieu d'un parterre verdoyant d'herbes aromatiques fraîches, entre cerfeuil, lavande, sauge, coriandre, verveine et menthe. Imaginez des buissons d'aubépine en fleurs, des marguerites et des jonquilles, au bord d'une rivière de montagne ou d'un lac aux eaux cristallines. Imaginez que vous êtes maintenant transportés bien plus au Sud, au milieu des oranges, des citrons et des bergamotes juste cueillis. Les épices et l'encens ne sont pas loin non plus... Envie de voyager ? Ce Riesling est fait pour vous !

La sensation de pureté et de fraîcheur que l'on ressent en bouche est juste superbe : on se régale de saveurs vives de fruit de la passion, de citron vert, de poire, de pomme Granny, de papaye et de prune Reine-

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Claude. On est électrisé par la dimension épicée que le vin déploie avec une belle assurance, autour de la coriandre, du poivre blanc et du poivre Sichuan, du piment d'Espelette ou du wasabi. La persistance en bouche est prodigieuse : pendant plusieurs minutes, fruit et sol vibrent au diapason.

Par sa pureté et sa fraîcheur, ce Krötenpfuhl appelle aujourd'hui des produits de la mer nobles, à la chair délicate : on pense à un carpaccio de langoustines du Guilvinec ou de noix de Saint-Jacques de la baie d'Erquy parfumé aux baies roses et herbes fines. Plus tard, barbue ou turbot rôtis s'imposeront naturellement...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Kreuznacher Krötenpfuhl Grand Cru Riesling Trocken - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune vert clair, brillante

Nez : Charmeur, étincelant : pêche blanche, poire Williams, cerfeuil, lavande, sauge, coriandre, verveine et menthe, aubépine, marguerites et jonquilles, orange, citrons et bergamote, une touche d'encens et de poivre blanc

Bouche : Pureté et fraîcheur sur des saveurs vives de fruit de la passion, de citron vert, de poire, de pomme Granny, de papaye et de prune Reine-Claude.

Grosse persistance épicée, sur la coriandre, le poivre blanc et Sichuan, le piment d'Espelette, le wasabi

Accords mets-vins : Un carpaccio de langoustines du Guilvinec ou de noix de Saint-Jacques de la baie d'Erquy parfumé aux baies roses et herbes fines. Plus tard, barbue ou turbot rôtis



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique