

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2020



Comme son nom l'indique (tonschiefer signifie ardoise), cette cuvée est un bel hommage au terroir de Leistenberg, mêlant argiles et ardoises noires, qui donnent au vin ce bel équilibre entre densité et élégance. Leistenberg, qui jouxte le village d'Oberhausen, occupe une étroite vallée aux pentes abruptes, où les vignes d'une trentaine d'années sont souvent cultivées en terrasses.

L'exposition au Sud-Est et l'omniprésence de l'ardoise garantissent une excellente maturation des raisins, avec des matinées très ensoleillées, des après-midi pas trop chauds et une bonne restitution nocturne de la chaleur emmagasinée par la pierre. L'enracinement profond des vignes tout comme le paillage des sols et la gestion au cordeau de la canopée, afin de protéger les baies des rayons trop ardents du soleil d'été, ont permis aux raisins de parfaire leurs maturités sans stress ni blocage. A noter que Cornelius n'hésite pas à intégrer également dans cette cuvée les jus de jeunes vignes plantées sur ses Grands Crus aux sols d'ardoises, lui conférant ainsi un supplément de complexité.

Au moment des vendanges, démarrées le 17 septembre, la concentration aromatique et les équilibres des raisins s'avéraient exceptionnels, avec notamment des acidités parfaitement préservées : il ne restait plus à Cornelius qu'à faire parler sa maîtrise des élevages pour sublimer l'éclat généreux et la pureté tonique du fruit, habillé d'une fraîcheur florale et chlorophyllienne prodigieuse et d'une minéralité ciselée et excitante. Cornelius combine habilement vieux foudres de chêne (pour la fermentation) puis cuves inox pour la suite de l'élevage, jusqu'à la mise en bouteille courant au printemps 2021.

Le résultat est juste incroyable de pureté et d'intensité pour un « simple » vin « Domaine » : on est bluffé par l'intensité aromatique et la perfection des équilibres de ce « Tonschiefer ». Le bouquet est subtil et stratifié : passée une fine touche fumée, on démarre sur l'écorce de citron puis les herbes fines, la lavande, le gazon juste coupé et la terre fraîche, la menthe et l'eucalyptus. Se succèdent de délicates notes florales, entre camomille, fleur d'eau, jonquille, muguet, complétées d'une touche de miel fin. Une note de réglisse et même de ricqlès souligne ce souffle frais et tonique qui se dégage du verre. Les notes de raisin, de pomme et pêche de vigne s'accompagnent d'une touche épicée, entre poivre blanc et gingembre.

En bouche, c'est un véritable concentré d'énergie qui se déploie sur le palais, excite et purifie nos papilles : on boit directement à une fontaine d'agrumes, mêlant citron vert, pamplemousse, orange sanguine ou mandarine ! Une touche de fruit de la passion ajoute encore à cette

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

splendide acidité juteuse qui désaltère et nous fait saliver. De la chair, de l'énergie, de l'intensité de saveurs, avec ce retour flamboyant des épices, entre sauge, poivre vert et poivre Sarawak, bâton de réglisse et gingembre, une longueur impressionnante à ce niveau : que peut-on attendre de plus ?

On s'imagine fort bien, attablé autour d'un plateau d'huîtres de pleine mer ou d'un buffet de poissons crus ou fumés, à la scandinave, le fameux « Smörgåsbord » pour les connaisseurs. Mais on pourra tout autant opter pour des poissons grillés ou une terrine tiède de cabillaud aux herbes fines. Si vous le dégustez jeune, n'hésitez pas à la carafer une demi-heure avant de servir. Ce vin est un cadeau !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2020



Dégustation et accords

Robe : Claire, lumineuse, reflet vert pâle

Nez : Très subtil et étagé : fumée, herbes fines, lavande, gazon juste coupé, terre fraîche, menthe et eucalyptus.

Camomille, fleur d'eau, jonquille, muguet, miel. Raisin, pomme et pêche de vigne. Réglisse, gingembre, poivre

Bouche : Un concentré d'énergie, beaucoup d'agrumes, du fruit de la passion. Retour flamboyant des épices, entre sauge, poivre vert et poivre Sarawak, bâton de réglisse et gingembre. Finale longue, effilée, tonique

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes, un plateau d'huîtres de pleine mer ou d'un buffet de poissons crus ou fumés, à la scandinave, le fameux « Smörgasbord ». Des poissons grillés ou une terrine tiède de cabillaud aux herbes fines



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques