

## Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2020



Nous sommes sur la commune de Roxheimer, dans la partie Nord de la Nahe, plus près du Rhin. Dans cette petite vallée, les Dönnhoff exploitent des vignes d'une quarantaine d'années sur le terroir de Höllenpfad, littéralement « chemin de l'enfer » ! Les anciens faisaient-ils référence à l'enfer de travailler la vigne sur ces coteaux extrêmement escarpés et pentus, souvent à plus de 50% ? A moins qu'il ne s'agisse d'une allusion à la couleur rougeoyante de ces sols de grès rouges au soleil couchant, évoquant à certains les flammes de l'enfer ?...

La vigne bénéficie d'une exposition plein Sud et d'un climat un peu plus chaud et précoce que du côté d'Oberhauser, donnant au vin une dimension sensuelle, texturée mais aussi cet équilibre somptueux entre une sensation de douceur fruitée et de fins amers toniques tout droit venus du sol. La plante, enracinée très en profondeur dans les grès, sait trouver ici l'humidité suffisante pour éviter tout blocage de maturité, ou, à l'inverse, tout excès de concentration.

Pour Cornelius Dönnhoff, Hollenspfad constitue finalement le terroir idéal pour élaborer de grands rieslings secs, subtils et intenses, combinant fruité charnu, fraîcheur herbacée et minéralité pierreuse. Ce millésime 2020 confirme la qualité exceptionnelle du terroir et la lecture absolument limpide qu'en offre Cornélius : à la fois subtil, poétique et charmeur, fuselé, excitant et intensesément minéral en bouche, il place encore une fois la barre très haut !

Au nez, le vin se montre d'une grande subtilité, s'offrant d'abord dans un chuchotement discret qui attire immédiatement l'attention, puis mezzo voce, pour finir, au fil de l'aération, dans un jaillissement de notes toutes aussi pures et précises les unes que les autres. De petites fleurs blanches et roses, la fleur de citronnier, le frésia, un pollen délicat, le miel d'acacia. Viennent ensuite les fruits, tout aussi subtils et frais : on pense à un fruit de la passion que l'on vient d'ouvrir, une pêche de vigne juste cueillie, un citron givré mais aussi à un pamplemousse à la fois amer et sucré.

L'expression du sol s'imisce peu à peu dans cette partition complexe et raffinée, apportant une touche fumée, des notes de poivre et de baie de genièvre, une évocation de gros sel que l'on plongerait dans une eau en ébullition. On pense aussi à des pâtisseries raffinées entre macarons aux fleurs et tartelette au citron. Après une bonne demi-heure, le vin continue à se renouveler et à déployer ses charmes, sur l'orange sanguine, le citron vert ou la coriandre fraîche. C'est impressionnant !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche est tout aussi fascinante de pureté, de puissance fuselée et d'énergie : le fruit généreux s'affirme sur la prune verte, la peau de pomme ou de poire, le coing et l'abricot. La densité est impressionnante : le poids de la roche s'équilibre à merveille avec l'énergie tonique des agrumes et de notes épicées plus « vertes », comme le poivre vert, la cardamome et le thé Matcha. Les équilibres sont magnifiques et la longueur impressionnante.

Après un indispensable carafage, ce superbe Roxheimer Höllenspfad vous régalerait pour accompagner un bar ou une barbue rôtie, accompagné(e) d'une purée mousseuse au céleri. Le potentiel de garde dépasse allégrement la décennie !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflet vert

Nez : Frais et expressif : fleur de citronnier, frésia, pollen et miel d'acacia, pêche de vigne, fruit de la passion, pamplemousse, citron givré. Fumée, gros sel, poivre et baie de genièvre. Macarons aux agrumes et aux fleurs. Orange sanguine, coriandre

Bouche : Pureté, puissance fuselée et énergie : un fruit généreux sur la prune verte, la peau de pomme ou de poire, le coing et l'abricot. Notes épicées plus « vertes », comme le poivre vert, la cardamome et le thé Matcha.

Accords mets-vins : Un bar ou une barbe rôtie, accompagné(e) d'une purée mousseuse au céleri ou au topinambour.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique