

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2020



Nous entrons ici dans le cénacle des plus grands Rieslings de terroir, ceux qui nous disent à quel point ce cépage est fascinant, doté d'une incroyable capacité à s'imprégner de son environnement pour en livrer une interprétation stupéfiante de justesse, d'élégance, d'intensité et de force parfaitement canalisée.

Lorsqu'en sortant de la commune de Schlossböckelheimer, on découvre les pentes abruptes du grand cru Felsenberg, on se demande comment la vigne parvient à s'épanouir sur ce site vertigineux aux sols rouge foncé et pierreux, exclusivement issus de roches volcaniques, et comment l'homme parvient à la cultiver et en tirer le meilleur, sur des pentes qui avoisinent 60% de déclivité !

Sur ce terroir précoce, orienté au Sud et Sud-Ouest, point de mécanisation ni de rendements élevés (sur un bon millésime, on atteint à peine 30 hectolitres par hectare). Il faut avant tout attendre et observer : attendre que la vigne s'accroche puis s'immisce en profondeur dans ce sol aride en surface mais assez humide en profondeur, attendre qu'elle aille chercher les éléments minéraux qu'elle transmettra aux fruits, et surtout observer la maturation phénolique et physiologique du raisin, goûter sans cesse, jusqu'à obtenir le juste point de maturité si important pour que le riesling se livre dans toute sa complexité et ses équilibres subtils.

Après un élevage de haute précision, combinant cuves inox et fûts, ce Felsenberg « Felsentürmchen » est un sommet de sophistications aromatique et de puissance fuselée. Tout ici n'est que pureté, lumière et énergie vitale. Eau de lavande ou de jasmin, bouton de rose ancienne, aubépine et marguerite, des citrons à foison, de fins cristaux de roche qui brillent de mille éclats, des nuances mentholées, d'autres plus camphrées, des pommes fraîches, entre Reinette et Boskoop, des poires, des pêches blanches et des prunes Reine-Claude, mais aussi des notes toniques et épicées de wasabi ou de graine de moutarde, une touche plus gourmande évoquant la poudre d'amande, la madeleine et le financier, quelques nuances de laurier ou de sauge : c'est un festival !

Pourtant, vous n'avez encore rien vu, ou presque : vous y revenez une heure après, et c'est encore une autre histoire que le vin vous conte. Les agrumes se sont désormais taillés une place de choix, sur le pomelo, l'orange et le citron, le fruit de la passion est là, la menthe et la verveine aussi. C'est aussi le triomphe des épices, entre gingembre, cardamome, réglisse et poivres variés...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche est tout aussi impressionnante dans son volume de fruit, son intensité minérale et son extraordinaire précision. La poussière de roche s'accroche sur chaque papilles, les agrumes les électrisent une à une. On se régale de la pureté savoureuse des fruits blancs et verts. L'équilibre de la finale est époustouflant : la densité, la rectitude, la vibration, la longueur, tout y est. Ce Felsenberg est un monument, qu'il faudra absolument attendre au minimum 5 ans... ou beaucoup plus, avant de lui présenter un magnifique bar de ligne ou un homard ! Très grand vin.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Eau de lavande et de jasmin, rose ancienne, aubépine et marguerite, citron, cristaux de roche, nuances mentholées et camphrées, pommes Reinette et

Boskoop, poire, pêche blanche, prune Reine-Claude, wasabi, amande, financier, laurier, sauge...

Bouche : Impressionnante dans son volume de fruit, son intensité minérale.

La poussière de roche s'accroche sur chaque papilles, les agrumes les électrisent. Finale dense, vibrante et très longue

Accords mets-vins : Jeune, avec un carpaccio de bar aux herbes fraîches ou ceviche de poissons blancs. A 10 ans ou plus, avec un homard grillé et son beurre d'estragon ou d'agrumes



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique