

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2020



Par sa puissance contenue et son extraordinaire subtilité minérale, par la pureté lumineuse de son fruit, par sa splendide structure en bouche, à la fois séveuse, pleine de fruits juteux, mais droite et tendue, ce « Spätlese » rivalise clairement en terme de complexité avec bon nombre d'Auslese de la Nahe. Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup : depuis le 19e siècle, le vignoble de Hermannshöhle est considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons de la vallée de la Nahe.

Les vieilles vignes de plus de 65 ans bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasse de conditions optimales : une exposition plein Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaire. Pour les vendanges tardives, les Dönnhoff privilégient les rangs de vignes plutôt exposés au Sud-Est ou au Sud-Ouest, où l'acidité est généralement mieux préservée tout au long de l'arrière-saison.

En 2020, après un été globalement chaud et sec, les Dönnhoff ont attendu fin septembre pour commencer à sélectionner les grappes sur-mûries de ce « Spätlese ». Cornelius a ensuite adapté sa vinification et son élevage dans le but de préserver au maximum la pureté aromatique du fruit, tout en soulignant la prodigieuse fraîcheur du fruit et cette minéralité pierreuse à la fois omniprésente mais très délicate. Ici, il a privilégié une fermentation en vieux foudres en chêne, suivi d'un élevage de 8 mois en cuve inox.

La sensation d'équilibre et d'harmonie sereine qui se dégage de cet Hermannshöhle Spätlese est tout simplement magique ! Au premier nez, c'est un monde minéral que l'on perçoit, un monde serein, immuable, où chaque éclat, chaque poussière, chaque atome de la roche est à sa place, indifférent aux caprices de la météo ou aux excès du climat. On aime cette minéralité subtile, jamais lourde ou agressive, juste tranquille. Elle laisse se déployer peu à peu une dimension florale aérienne, autour du chèvrefeuille, du tilleul ou des fleurs d'arbres fruitiers. Puis vient le fruit, resplendissant, à la fois gourmand et très fin, autour d'une pomme légèrement caramélisée, d'un yogourt à l'abricot, d'un coulis de pêche blanche, du jus de mandarine. Une note gourmande de quatre-quarts ou de pogne de Romans, délicatement parfumée à la fleur d'oranger finit de nous mettre en appétit.

On adore cette bouche souple, juteuse et cristalline, où des saveurs de jus de poire et de pomme juste pressé s'imprègnent d'accents salins et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

finement poivrés. La capacité extraordinaire qu'a ce vin d'entremêler l'ananas, l'abricot, les agrumes avec ce grain pierreux d'une rare finesse relève presque de la magie ! Le sol et le fruit ne font qu'un : c'est une merveille, qui vous cajole et vous élève.

Le journaliste Stuart Pigott n'hésitait pas à écrire que ce Nierderhäuser Hermannshöhle Spätlese est « un des plus grands blancs demi-secs de l'époque moderne en Allemagne »... Que peut-on ajouter de plus ?

Collector : Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Minéralité omniprésente mêlée à une dimension florale de chèvrefeuille, tilleul ou de fleurs d'arbres fruitiers. Le fruit est gourmand : pomme légèrement caramélisée, yogourt à l'abricot, coulis de pêche blanche, ou jus de mandarine.

Bouche : Mélange de saveurs de jus de poire et de pomme juste pressé, aux accents salins et finement poivrés. Saveurs entremêlées d'ananas, d'abricot, d'agrumes avec le grain pierreux d'une rare finesse. La bouche est souple, juteuse et cristalline, mêlant saveurs

Accords mets-vins : Foie gras poché aux épices douces, infusion d'automne



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage de deux heures
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique