

## Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2020



Pour percevoir pleinement l'incroyable subtilité du riesling, surtout lorsqu'il est travaillé par les Dönnhoff, il faut bien sûr le goûter à tous les stades de maturité et les niveaux de sucrosité. Pourquoi ne pas commencer avec ce cru « monopole » demi-sec, récolté un peu plus tardivement ?

C'est en face du vieux pont de « Luitpold » qui traverse la Nahe à partir du village d'Oberhäuser que se niche ce tout petit vignoble historique, d'un hectare environ, propriété exclusive de la famille Dönnhoff. Par leur proximité immédiate avec la rivière, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un micro-climat idéal, beaucoup plus doux qu'ailleurs, plus haut sur les coteaux. Si l'on ajoute l'humidité apportée par la Nahe, les conditions sont parfaites pour obtenir des raisins bien mûrs et concentrés.

Le sol, quant à lui, apporte de la structure et de la densité, de la tension et ce grain toujours serré et vibrant sur le palais : n'oublions pas qu'ici, en bordure de rivière, les ardoises sont recouvertes de sables calcaires et d'une fine couche de terre limoneuse.

Soucieux de ne surtout pas alourdir ce splendide « Spätlese », les Dönnhoff font le choix de réaliser fermentation et élevage en combinant grands foudres en bois et cuves inox. Laisser s'exprimer le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol. Ce qui séduit ici, c'est certainement la sensation de profondeur qui se dégage du vin et surtout son harmonie juste parfaite.

La douceur de la pêche blanche, la sensualité des essences florales, la densité et la souplesse d'une matière charnue, la superbe énergie des agrumes, mandarine en tête, et cette vibration pierreuse omniprésente : tout ici s'imbrique et s'enchaîne comme par enchantement !

Si l'on sent déjà poindre de subtiles notes végétales et épicées (menthe séchée, gingembre confit, une pointe de cannelle ou de cardamome) et miellées, il est évident que l'aromatique ne va cesser de se complexifier dans les prochaines années. Idem pour la texture déjà délicieusement douce et onctueuse, parfaitement soutenue par une acidité citronnée qui apporte énergie et intensité. Bien sûr, ce « Spätlese » irrésistible aujourd'hui sur sa sublime concentration fruitée, vous ravira dans 20 ans par sa profondeur et ses équilibres proches de la perfection. Un très grand Riesling demi-sec !

C'est grand et c'est rarissime.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Pêche blanche, essences florales, matière charnue dense et souple, énergie des agrumes, mandarine en tête, et vibration pierreuse omniprésente

Bouche : Subtiles notes végétales et épicées (menthe séchée, gingembre confit, une pointe de cannelle ou de cardamome) et miellées. Texture douce et onctueuse, soutenue par une acidité citronnée qui apporte énergie et intensité.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec des dèes de stilton. Velouté de potimarron et chips de bacon. Oie rôtie et chou rouge à la flamande. Charlotte aux poires. Sablé à l'abricot rôti.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2040

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (spätlese)

Cépage : Riesling

Alcool : 8.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques