

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2015



Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer aujourd'hui ce superbe Spätlese issu du terroir phare du Hermannshöhle après plus de 5 années de cave : on commence à percevoir aujourd'hui son extraordinaire complexité aromatique, toute en nuances diaphanes, en imbrication subtile de la gourmandise du fruit avec la fraîcheur aérienne des fleurs et une tension saline et épicée de plus en plus intense.

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.

Le millésime 2015 a marqué le début d'une série ininterrompue jusqu'à 2020 de millésimes à l'été chaud et sec. Si les plus jeunes vignes ont pu souffrir de ces conditions assez extrêmes pour la région, les autres ont pleinement bénéficié de cet ensoleillement et de l'absence de maladie cryptogamique pour permettre aux raisins de mûrir sereinement. En outre, quelques pluies orageuses en août, suivies d'un mois de septembre aux nuits nettement plus fraîches, ont permis de ralentir les maturités et de préserver d'excellentes acidités, jusque début octobre, période à laquelle les raisins de ce Spätlese ont été vendangés.

Il n'a rien perdu aujourd'hui de son port altier, aristocratique même, de sa pureté d'expression, de sa verticalité subtile : bien au contraire, toutes ces qualités se sont renforcées après 5 années de cave. Un maître-mot : l'élégance. Élégance des notes de fleurs séchées et de miel fin, de fruits à noyau subtils et d'agrumes confits, de notes fumées délicates évoquant la poussière d'ardoise. Élégance d'une texture effilée et soyeuse, où la sucrosité légère est parfaitement balancée par l'expression résolument saline du sol. En 2015, Helmut et Cornelius Dönnhoff signaient peut-être le meilleur spätlese du millésime ! Retrouvez-le maintenant et uniquement sur la Route des Blancs.

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Élégance des notes de fleurs séchées et de miel fin, de fruits à noyau subtils et d'agrumes confits, de notes fumées délicates évoquant la poussière d'ardoise.

Bouche : Texture effilée et soyeuse, où la sucrosité légère est parfaitement balancée par l'expression résolument saline du sol.

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 : 2015

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique