

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2021



Comme son nom l'indique (tonschiefer signifie ardoise), cette cuvée est un bel hommage au terroir de Leistenberg, mêlant argiles et ardoises noires, qui donnent au vin cette structure minérale fuselée et scintillante, mais aussi ce fruit bien mûr et si savoureux. Leistenberg, qui jouxte le village d'Oberhausen, occupe une étroite vallée aux pentes abruptes, où les vignes d'une trentaine d'années sont souvent cultivées en terrasses.

L'exposition au Sud-Est et l'omniprésence de l'ardoise garantissent une excellente maturation des raisins, avec des matinées bien ensoleillées, des après-midis pas trop chauds et une bonne restitution nocturne de la chaleur emmagasinée par la pierre. L'enracinement profond des vignes tout comme la gestion au cordeau de la canopée ont joué un rôle essentiel, afin de bien aérer les baies sur ce millésime où pluie et soleil ont joué à cache-cache pendant une bonne partie de l'été. Cornelius intègre également dans cette cuvée les jus de jeunes vignes plantées sur son Grand Cru d'Hermannshöhle, lui conférant ainsi un supplément de complexité.

Au moment des vendanges, dans les tout derniers jours de septembre, les quantités se révélaient malheureusement bien maigres. En revanche, la concentration aromatique et les équilibres des raisins sélectionnés étaient excellents, avec notamment des acidités parfaitement préservées : il ne restait plus à Cornelius qu'à faire parler sa maîtrise des élevages pour sublimer la finesse aromatique et l'énergie fuselée du fruit, habillé d'une fraîcheur chlorophyllienne et citronnée enthousiasmante et d'une minéralité ciselée particulièrement excitante. Cornelius combine habilement vieux foudres de chêne (pour la fermentation) puis cuves inox pour la suite de l'élevage, jusqu'à la mise en bouteille au printemps 2022.

Le résultat est juste incroyable de pureté et d'intensité pour un Riesling d'entrée de gamme ou presque : on est bluffé par la sophistication aromatique et la perfection des équilibres de ce « Tonschiefer ». Le bouquet est subtil et stratifié : passée une fine touche fumée, on démarre sur l'écorce de citron vert puis le gazon juste coupé et les herbes fines où l'on reconnaît la menthe, la verveine et la mélisse. Se succèdent de délicates notes florales, et une touche réglissée vivifiante. La belle maturité des fruits à noyau, autour de la pêche blanche et de l'abricot, s'accompagne d'une note de pomme acidulée, avant que l'expression du sol ne triomphe sur des évocations de pierre concassée, de gros sel et d'ardoise.

En bouche, c'est un véritable concentré d'énergie qui se déploie sur le palais, excite et purifie nos papilles : on boit directement à une fontaine d'agrumes, mêlant citron vert, pamplemousse et mandarine ! Une touche

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de fruit de la passion ajoute encore à cette splendide acidité juteuse qui désaltère et nous fait saliver. De la chair, de l'énergie, une tension au laser et une belle intensité de saveurs, avec ce retour flamboyant des épices, entre sauge, poivre vert et gingembre : que peut-on attendre de plus ?

On s'imagine fort bien, attablé autour d'un plateau d'huîtres de pleine mer ou d'un buffet de poissons crus ou fumés, à la scandinave, le fameux « Smörgasbord » pour les connaisseurs. Mais on pourra tout autant opter pour des poissons grillés ou un ceviche de cabillaud. A attendre au moins 3 ans et à carafier une demi-heure avant de servir. A ce prix-là, ce vin est un cadeau !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2021



Dégustation et accords

Robe : Claire, lumineuse, reflet vert pâle

Nez : Très subtil et étagé : fumée, herbes fines, menthe, verveine, mélisse, gazon juste coupé. Camomille, fleur d'eau, jonquille, muguet, miel. Raisin, pomme, pêche blanche et abricot. Réglisse, gingembre, poivre

Bouche : Un concentré d'énergie, beaucoup d'agrumes, du fruit de la passion. Retour flamboyant des épices, entre sauge, poivre vert, bâton de réglisse et gingembre. Finale longue, effilée, tonique et saline

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes, un plateau d'huîtres de pleine mer ou d'un buffet de poissons crus ou fumés, à la scandinave, le fameux « Smörgasbord ». Un ceviche de cabillaud.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques