

Weingut Dönnhoff - Riesling Trocken - 2019



Disons-le tout net : un riesling de ce niveau, aussi aromatique et équilibré, aussi dense en bouche et parfaitement tendu par son arête minérale, à un tel prix, nous n'en connaissons pas d'autre !

Véritable vitrine des terroirs de la vallée centrale de la Nahe et du style Dönnhoff tout en précision aromatique et en texture effilée, ce Riesling sec vous enchantera aujourd'hui comme dans 5 ou 8 ans.

Cornelius Dönnhoff sélectionne et assemble pour cette cuvée des raisins de plusieurs parcelles aux expositions et altitudes variées, qui partagent ces sols pentus de nature volcanique, plus ou moins mêlés d'ardoises et de quartzites. La majorité sont situés dans les secteurs d'Oberhausen Kieselberg et du Felsenberg. Au plus près de l'éclat naturel et de la fraîcheur du fruit, le vin est vinifié et élevé uniquement en grands contenants neutres, cuves inox et vieux foudres.

En 2019, tout comme dans les autres régions, la sécheresse et la température plus élevée en moyenne ont posé problèmes aux viticulteurs de la Nahe. L'été a connu des températures record. En juillet, la moyenne journalière la plus élevée de tous les temps a ainsi été mesurée à Bad Kreuznach, où les Dönnhoff exploitent les vignes du Krötenpfuhl : plus de 29°C! Heureusement, les pluies du printemps, surtout durant le mois de mai, avaient permis d'emmagasiner de bonnes réserves hydriques. Grâce au temps plus frais fin août et début septembre, les raisins ont pu mûrir lentement, de sorte que les densités de moût ont bien évolué, sans excès. Donnant au final des vins expressifs, profonds et énergiques, comme en témoigne avec classe et beaucoup de naturel ce Riesling sec (trocken).

Une péninsule ou un cap comme dirait l'autre, mais quel nez ! Les arômes de fleurs blanches, de sureau, de badiane, d'aneth grimpent lestement jusqu'à vous. Ils vous étreignent pour ne plus vous lâcher. Ce vin aux milles replis dispense ses notes d'herbe sèche des alpages, de miel de bruyère, de thym et de verveine fraîche. Le kiwi et la pêche blanche s'invitent dans la danse. Il s'est fait caressant, mais sait également jouer de notes plus citronnées et plus oléagineuses, d'expressions camphrées qui lui donnent une belle profondeur. L'ardoise et quelques nuances de schiste clôturent une expérience olfactive que l'on n'attendait pas à un tel niveau de complexité !

En bouche, « dentelle » est bien le premier mot qui nous vient à l'esprit. L'attaque est scintillante, vibrante, dominée par le kumquat. Puis le vin finit par livrer, au détour d'un long chemin de campagne nous promenant dans des prairies verdoyantes, des notes cajoleuses et enveloppantes de miel, de sirop d'érable et de pâte de coing. On n'en reste pas là : le jus se

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fait ensuite plus pointu, acéré, relevé de poivres et d'une rétro-olfaction franchement saline. Quel voyage !

A table, on n'hésitera pas à le marier à un saumon gravlax, un colin froid accompagné d'une mayonnaise au curry, ou encore à un tourteau ou des sashimis relevés d'une pointe de wasabi. L'étoffe de ce riesling lui permettra également de convoler en justes noces avec un sauté de gambas au curry mais aussi une fideua valenciana.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Riesling Trocken - 2019



Dégustation et accords

Robe : Claire, lumineuse, reflet vert pâle

Nez : Frais et gourmand : fleurs blanches, fleur de sureau, badiane, aneth, herbe sèche des alpages, miel de bruyère, thym et verveine fraîche, kiwi, pêche blanche, citron jeune et vert, des notes camphrées, bergamote, ardoise.

Bouche : Une chair fine et dentelée, une attaque vibrante dominée par le kumquat, puis viennent des saveurs cajoleuses de miel, de sirop d'érable et de pâte de coing. Finale pointue, poivrée et saline, très stimulante

Accords mets-vins : Un saumon gravlax, un colin froid accompagné d'une mayonnaise au curry, ou encore à un tourteau ou des sashimis relevés d'une pointe de wasabi. Plus tard, un curry doux de poisson au lait de coco, une fideua valenciana



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques