

Weingut Dönnhoff - Kreuznacher Krötenpfuhl Grand Cru Riesling Trocken - 2021



Ce grand cru sec (GG), élaboré pour la première fois avec le millésime 2017, interprète une partition à la fois subtile et enjouée, où pêche, poire Williams et mirabelle croisent des épices délicates, où les fleurs du verger raffinées virevoltent autour d'un noyau d'agrumes excitants, où les notes de silex frotté plongent dans un bain frais, aux eaux cristallines. C'est un miracle d'équilibre et d'énergie primesautière.

Le site du Krötenpfuhl est un des vignobles historiques les plus réputés de la ville de Bad Kreuznach : en surplomb de la commune, les vignes occupent des pentes très escarpées aux sols caillouteux de quartzites sur un substrat de loess limoneux. Les sols bruns graveleux couplés à une exposition plein Sud ont longtemps fait de ce site au micro-climat chaud un terroir de référence pour l'élaboration de grands vins doux en vendange tardive.

Les Dönnhoff eurent cependant l'idée, voici une dizaine d'années, de faire évoluer la viticulture de la partie haute du cru, la plus escarpée et la plus fraîche, dans l'optique d'élaborer un grand vin sec. Une démarche concrétisée, avec brio, à partir de 2017. Conscients de la richesse naturelle des raisins issus du Krötenpfuhl, Cornelius privilégie un élevage en cuves inox et vieux foudres, qui préservent parfaitement fraîcheur et intégrité aromatique du jus.

Sur ce millésime 2021 bien plus tardif que ses récents prédécesseurs, ce Riesling Krötenpfuhl se révèle extraordinairement nuancé et chantant, mais aussi plus ouvert à ce stade que ses petits camarades : c'est un de nos coups de cœur de cette formidable collection. Le voyage aromatique est franchement enthousiasmant !

Imaginez une magnifique pêche blanche parfaitement mûre, accompagnée d'une poire Williams toute aussi prête à être dégustée et de quelques mirabelles juteuses, qui trônent au milieu d'un parterre verdoyant d'herbes aromatiques fraîches, entre cerfeuil, coriandre, verveine et menthe. Imaginez des buissons d'aubépine, des marguerites et des jonquilles, des vergers en fleurs au bord d'une rivière ou d'un lac aux eaux cristallines. Imaginez que vous êtes maintenant transporté bien plus au Sud, au milieu des oranges, des citrons et des kumquats juste cueillis. Sans oublier les épices ni cette trame fumée évoquant silex frotté et encens, tout droit venue des sols de quartzites... Envie de voyager ? Ce Riesling est fait pour vous !

En bouche, la sensation de pureté et de fraîcheur est juste superbe : on se

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

régale de saveurs vives de fruit de la passion, de citron vert, de poire, de pomme Granny, de prune jaune. On est électrisé par la dimension épicée que le vin déploie avec une belle assurance, autour de la coriandre, du poivre blanc, du piment d'Espelette ou du wasabi, complétés d'une note stimulante de zeste de kumquat. La persistance en bouche est prodigieuse : pendant plusieurs minutes, fruit et sol vibrent au diapason.

Par sa pureté et sa fraîcheur, ce Krötenpfuhl appelle aujourd'hui des produits de la mer nobles, à la chair délicate : on pense à un carpaccio de langoustines du Guilvinec ou de noix de Saint-Jacques de la baie d'Erquy parfumé aux baies roses et herbes fines. Plus tard, barbue ou turbot rôtis s'imposeront naturellement... Nous laisserons à la journaliste spécialisée, Paula Sidore, le (très joli) mot de la fin : « La Lorelei a une nouvelle maison, elle s'appelle Krötenpfuhl ! »

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Kreuznacher Krötenpfuhl Grand Cru Riesling Trocken - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune vert clair, brillante

Nez : Charmeur, étincelant : pêche bien mûre, poire Williams, mirabelle, cerfeuil, coriandre, verveine et menthe, fleurs du verger, plan d'eau, buisson d'aubépine, jonquille, orange, citron et kumquat, silex frotté, encens

Bouche : Pureté et fraîcheur de saveurs vives de fruit de la passion, de citron vert, de poire, de pomme Granny, de prune jaune. Une présence électrisante des agrumes et des épices, entre zeste de kumquat, wasabi et graine de coriandre.
Longue vibration finale

Accords mets-vins : Un carpaccio de langoustines du Guilvinec ou de noix de Saint-Jacques de la baie d'Erquy parfumé aux baies roses et herbes fines. Plus tard, barbue ou turbot rôtis



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2040

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique