

## Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2021



Nous entrons dans le cénacle des plus grands Rieslings de terroir, ceux qui nous disent à quel point ce cépage est fascinant, doté d'une incroyable capacité à s'imprégner de son environnement pour en livrer une interprétation stupéfiante de justesse, d'élégance et d'intensité.

Lorsqu'en sortant de la commune de Schlossböckelheimer, on découvre les pentes abruptes du grand cru Felsenberg, on se demande comment la vigne parvient à s'épanouir sur ce site vertigineux aux sols rouge foncé et pierreux, exclusivement issus de roches volcaniques, et comment l'homme parvient à la cultiver et en tirer le meilleur, sur des coteaux qui avoisinent 60% de déclivité !

Sur ce terroir précoce, orienté au Sud et Sud-Ouest, point de mécanisation ni de rendements élevés. Il faut avant tout attendre et observer : attendre que la vigne s'accroche puis s'immisce en profondeur dans ce sol aride en surface mais assez humide en profondeur, attendre qu'elle aille chercher les éléments minéraux qu'elle transmettra aux fruits, et surtout observer la maturation phénolique et physiologique du raisin, goûter sans cesse, jusqu'à obtenir le juste point de maturité si important pour que le riesling se livre dans toute sa complexité et ses équilibres subtils.

Le nez offre une entrée en matière fulgurante dans l'univers impressionnant du Grand Cru Felsenberg autour de notes mentholées et anisées, entre aneth, mélisse et eucalyptus, de la bergamote et d'expressions jouissives de fruits juteux dont la poire Conférence, la groseille à maquereau ou encore l'abricot. En surplomb s'immiscent également des nuances délicates de muscat, de miel et de cire fondue. Une dimension plus acidulée vous envahit soudain, presque dilatatoire, autour des agrumes confits. Un peu d'épices, d'herbe fraîche et de schiste, et même une étonnante note iodée, se glissent pour finir dans cette fascinante farandole olfactive.

L'attaque de bouche est emballante : on ne peut s'empêcher d'entendre les premières notes sautillantes et intenses de la Pastorale de Ludwig van Beethoven. Elle convoque d'intenses notes de fruits d'été associées à l'expression miellée du melon d'Espagne bien mûr. Un jus d'une fraîcheur éclaboussante et d'une tension au laser irrigue votre palais. De celle qui empêche vos papilles de s'assoupir, juste pour que le plaisir soit encore plus grand. Des zestes de citron, un peu de chair de kumquat, de la bergamote invitent le vin à venir dialoguer avec des amers subtils, des acidités fermes et élégantes. La finale convoque des notes salines et fumées de poudre de schiste qui vous projettent illico sur le site

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

vertigineux de Felsenberg, battu par le vent tiède d'un été indien éternel.

On imagine ce grand cru Felsenberg sur des verrines de crème d'avocat, salade d'herbes aromatiques et écrevisses. Il sera, pour les plus aventureux, le compagnon idéal des grands plats asiatiques comme un porc au champignon noir et pousse de bambou ou des gambas sautées au citron vert et piment frais.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Fin, intense : notes mentholées et anisées, entre aneth, mélisse et eucalyptus, bergamote, un fruit juteux, expressif sur la poire conférence, la groseille à maquereau, l'abricot. Muscat. Miel et cire fondue. Agrumes confits. Schiste, une touche iodée

Bouche : Entame dense et fruitée, entre la pêche et une note miellée du melon d'Espagne bien mûr. Un jus d'une fraîcheur éclaboussante et d'une tension impressionnante, avec de fins amers de zestes de citron et kumquat. Des notes de poudre de roche sur la finale

Accords mets-vins : Jeune, avec un carpaccio de bar aux herbes fraîches, un ceviche de poissons blancs, des verrines de crème d'avocat, salade d'herbes et écrevisses. Plus tard, un homard grillé et son beurre d'estragon. Des gambas sautées au citron vert et piment frais



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



### Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique