

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2021



Pour percevoir pleinement l'incroyable subtilité du riesling, surtout lorsqu'il est travaillé par les Dönnhoff, il faut bien sûr le goûter à tous les stades de maturité et les niveaux de sucrosité. Pourquoi ne pas commencer avec ce cru « monopole » demi-sec, récolté un peu plus tardivement ?

C'est en face du vieux pont de « Luitpold » qui traverse la Nahe à partir du village d'Oberhausen que se niche ce tout petit vignoble historique, d'un hectare environ, propriété exclusive de la famille Dönnhoff. Par leur proximité immédiate avec la rivière, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un micro-climat idéal, beaucoup plus doux qu'ailleurs, plus haut sur les coteaux, aux heures les plus chaudes. En outre, la proximité de la Nahe rafraîchit sensiblement l'atmosphère pendant les nuits d'été. Si l'on ajoute l'humidité apportée par la rivière, les conditions sont parfaites pour obtenir des raisins à la fois bien mûrs et concentrés, et conservant de très belles acidités. Les vignes du « Brücke » (pont) sont généralement vendangées parmi les dernières, soit le 8 novembre sur ce millésime 2021.

Le sol, quant à lui, apporte de la structure et de la densité, de la tension et ce grain serré et vibrant sur le palais : n'oublions pas qu'ici, en bordure de rivière, les ardoises sont recouvertes de sables calcaires et d'une fine couche de terre limoneuse.

Soucieux de ne surtout pas alourdir ce splendide « Spätlese », les Dönnhoff font le choix de réaliser fermentation et élevage en combinant grands foudres en bois et cuves inox. Laisser s'exprimer le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol. Ce qui séduit ici, c'est la sensation d'harmonie qui se dégage du vin, un mariage parfait entre fraîcheur minérale et cristalline, acidité chantante et densité mûre d'un fruit resplendissant.

La gourmandise de la pêche blanche, de l'abricot et des fruits blancs miellés, la sensualité des essences florales, la souplesse d'une matière séveuse, l'énergie électrisante des agrumes, citron et mandarine en tête, et cette vibration pierreuse omniprésente qui voit vibronner sur nos papilles des milliers de minuscules et scintillants éclats de roche : tout ici s'imbrique et s'enchaîne comme par enchantement.

S'il se montre déjà très équilibré, son extraordinaire fraîcheur semblant avoir « absorbé » sa sucrosité résiduelle, il est évident que ce Brücke Monopol ne va cesser de se complexifier dans les prochaines années : une garde de 20 ans au bas mot sonne comme une évidence. Un immense

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Riesling demi-sec... qui goûte presque sec !

Mémorable et rarissime.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Frais, complet : pêche blanche, abricot et fruits blancs miellés, essences florales, menthe séchée, cardamome, énergie des agrumes, citron et mandarine en tête, et vibration pierreuse omniprésente évoquant les éclats de roche

Bouche : Subtiles notes mentholées et épicées (gingembre confit, une pointe de cannelle, bâton de réglisse) et miellées. Texture douce et onctueuse, soutenue par une acidité citronnée qui apporte énergie et intensité. Finale saline

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec des dèes de stilton. Velouté de potimarron et chips de bacon. Crème de lentilles au foie gras. Oie rôtie et chou rouge à la flamande. Charlotte aux poires. Sablé à l'abricot rôti.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2050

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille demi-sec
(spätlese)

Cépage : Riesling

Alcool : 8.5°

Culture : Principes biologiques