

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Auslese (37.5 cl) - 2021

37.5 cl



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. Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer pour la première fois ce magnifique Riesling « Brücke » Auslese, superbe sélection de raisins passerillés et de grains nobles en vendange tardive.

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.

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

Les vignes du « Brücke » (pont) sont généralement vendangées parmi les dernières. Cette année, c'est le 8 novembre que Cornelius et ses équipes ont sélectionné les baies pour la cuvée Auslese, en même temps qu'ils vendangeaient pour la version GG et le Spätlese. Ne retenant ici que les raisins les plus « flétris » par la surmaturité recherchée.

Soucieux de ne surtout pas alourdir ce rayonnant et énergique « Auslese », les Dönnhoff font le choix de réaliser fermentation et court élevage en petite cuve inox. Laisser s'exprimer le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol.

Au nez comme en bouche, l'équilibre est absolument admirable : d'un côté la gourmandise de fruits légèrement rôtis, autour des fruits à noyau, de la mangue, de l'ananas, de l'autre une sensation de fraîcheur omniprésente, évoquant tantôt les agrumes, citron en tête, tantôt une eau de roche riche en sels minéraux. Ce vin réconcilie les contraires avec un naturel confondant : la légèreté d'une dentelle et la densité de la roche, la douceur voluptueuse d'un nectar de fruits et la fraîcheur électrisante d'un jus d'agrumes.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Extraordinaire de bout en bout, ce Brücke Auslese est prêt à traverser avec panache les 50 prochaines années...

Quantité limitée à 1 bouteille par client (37.5 cl)

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Auslese (37.5 cl) - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel et tonique : d'un côté la gourmandise de fruits légèrement rôtis, autour des fruits à noyau, de la mangue, de l'autre une sensation de fraîcheur omniprésente, autour des agrumes, citron en tête, et d'une eau de roche riche en sels minéraux

Bouche : Un équilibre fascinant : la légèreté d'une dentelle et la densité de la roche, la douceur voluptueuse d'un nectar de fruits et la fraîcheur électrisante d'un jus d'agrumes. Finale saline à la longueur majuscule

Accords mets-vins : Parfait seul, en fin de repas. Mais aussi avec des ris de veau braisés au caramel d'agrumes ou un tajine de veau à l'abricot ou encore un dessert (omelette norvégienne ou charlotte à la pêche)



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2060 au moins

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Riesling

Alcool : 8°

Culture : Principes biologiques