

Weingut Dönnhoff - Magnum Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken - 2021



Déjà à la fin du 19e siècle, le vignoble de Hermannshöhle était considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons de la vallée de la Nahe. C'est aussi le terroir historique de la famille Dönnhoff, celui grâce auquel Helmut et désormais Cornelius ont bâti cette extraordinaire réputation de « grands maîtres » du Riesling, tout comme le Scharzhofberg l'a été pour un autre maître, Egon Müller.

Il faut dire que les vieilles vignes d'une soixantaine d'années bénéficient sur ces pentes abruptes (jusqu'à 60%), aménagées en terrasses, de conditions optimales : une exposition dominante au Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide si l'on veut, comme les Dönnhoff le font si bien, « jongler » avec la maturité du raisin, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol très complexe que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaires.

Reste ensuite aux Dönnhoff à laisser parler leur sens aigu de la juste maturité et leur génie d'un élevage haute-couture, préservant toutes les qualités du fruit et les nuances aromatiques du terroir. Et quel terroir !

Sur ce millésime 2021, les raisins du Hermannshöhle furent parmi les premiers à être vendangés, à la fin du mois de septembre. Conscient de l'acidité relativement élevée du jus, mais aussi de son beau potentiel aromatique, Cornelius a choisi de prolonger le contact avec les lies jusqu'au mois de juin. Il a utilisé à parts égales deux foudres en bois et deux cuves inox de même contenance : après soutirage, le vin élevé sous bois a fini de s'homogénéiser pendant deux mois en cuves et inversement. Aucun détail n'a été négligé pour parvenir à sublimer un jus d'une intensité, d'une puissance et d'une énergie interne absolument phénoménales.

Bien qu'encore très jeune et serré, ce prodigieux Riesling laisse entrevoir, après une bonne agitation, sa force contenue et sa grâce altière. Les notes minérales, fruitées et herbacées s'entremêlent avec élégance, portées par la fraîcheur d'une brise de montagne descendue des pentes du glacier. On reconnaît le citron, le kumquat et la marmelade d'orange, les petites fleurs blanches du verger, les herbes à tisane et le thé au jasmin, le coing, la pêche de vigne et la poire, complétés de notes stimulantes de poivre blanc, de gingembre et de baie de genièvre. Puis vient la roche aux accents fumés et une étonnante note iodée, saline et corsé, nous projetant davantage vers les falaises d'Etretat que les rives de la Nahe...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, la présence stimulante des agrumes relance le jus en permanence, animant cette matière à la densité rocheuse impressionnante. La finale explore encore un nouveau registre, associant les épices presque pimentées à la fraîcheur de notes mentholées et réglissées. Charnu, puissant et vibratoire, laissant derrière lui une superbe trame saline fort salivante, cet Hermannshöhle se tourne résolument du côté Yang. Il résonne en nous jusqu'au plexus, pendant de longues minutes.

Un Grand Cru, brillant et sans concession, qui nous emportera très loin et très haut, à condition bien sûr de savoir l'attendre. Avec un monument de cette trempe, 10 années nous paraissent presque être un minimum... On songera alors à des poissons teriyaki grillés ou un homard à la plancha accompagné d'un beurre d'agrumes et d'estragon.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Magnum Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Intense, frais et fin : citron, kumquat et marmelade d'orange, fleurs blanches du verger, herbes à tisane et thé au jasmin, coing, pêche de vigne et poire, poivre blanc, gingembre, baie de genièvre, pierre frottée, une touche iodée

Bouche : La présence ultra-stimulante des agrumes relance le jus en permanence, animant cette matière à la densité rocheuse impressionnante. La finale explore un nouveau registre, associant les épices pimentées à la fraîcheur de notes mentholées et pimentées

Accords mets-vins : Côté terre, une choucroute alsacienne, échine de cochon braisée aux endives ou navets nouveaux. Côté mer, des poissons teriyaki grillés ou un homard à la plancha accompagné d'un beurre d'agrumes et d'estragon



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2060

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage de deux heures recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique