

Weingut Dönnhoff - Riesling Trocken - 2021



Disons-le tout net : un riesling de ce niveau, aussi frais, subtil et plein de vie, aussi dense, délicieusement fruité et profond en bouche, aussi pur et vibratoire dans son imprégnation minérale, aussi juteux et sapide, nous n'en connaissons pas d'autre à ce prix !

Véritable vitrine des terroirs de la vallée centrale de la Nahe et du style Dönnhoff tout en précision aromatique et en texture effilée, ce Riesling sec vous enchantera aujourd'hui comme dans 5 ou 8 ans.

Cornelius Dönnhoff sélectionne et assemble des raisins de plusieurs parcelles aux expositions et altitudes variées, qui partagent ces sols pentus de nature volcanique, plus ou moins mêlés d'ardoises et de quartzites... La majorité sont situés dans les secteurs d'Oberhausen Kieselberg et du Felsenberg. Au plus près de l'éclat naturel et de la fraîcheur du fruit, le vin est vinifié et élevé uniquement en grands contenants neutres, cuves inox et vieux foudres.

Le résultat se montre cette année particulièrement expressif et tonique : ici, tout respire la vitalité et la joie de vivre. Le nez s'ouvre sur un souffle frais et vivifiant d'herbes fines chargées de chlorophylle, de menthe et d'eucalyptus, de pommes Reinette et Granny, de citron vert, de pamplemousse, mais aussi de kiwi et de fruit de la passion finement acidulés. Au fil de l'aération, le message minéral se montre de plus en plus pur et limpide, évoquant une eau de roche bien fraîche. La poire n'est pas loin...

Comme on pouvait s'y attendre, on assiste à une véritable explosion du fruit en bouche, un fruit gorgé d'un jus frais et tonique, un fruit à la chair savoureuse, un fruit qui swingue, entremêlant fruits blancs, citrons et mandarine. On aime cette énergie joyeuse et entraînante que le vin dégage, jusqu'à sa finale généreuse mais droite et précise, animée par des accents d'épices vertes (cardamome, poivre vert).

D'un intensité incroyable à ce niveau, ce Riesling sec vous réglera autour d'un buffet de poissons froids ou fumés, de fruits de mer, d'une salade russe, d'un coleslaw ou d'un céleri rémoulade, de rillettes de saumon ou de volaille, de fromages de chèvre. Générosité, convivialité : lâchez-vous !

Weingut Dönnhoff - Riesling Trocken - 2021



Dégustation et accords

Robe : Claire, lumineuse, reflet vert pâle

Nez : Vif, enjoué : herbes fines, menthe et eucalyptus, pommes Reinette et Granny, citron vert, pamplemousse, kiwi et fruit de la passion, poire, eau de roche, caillou mouillé

Bouche : Une explosion de fruits juteux et toniques, autour des fruits blancs, du citron et de la mandarine. Une finale à la fois droite et généreuse, relevée d'épices vertes (cardamome, poivre vert)

Accords mets-vins : Un buffet froid autour de saumon Gravlax, rillettes de poissons ou de volaille, espadon fumé, fruits de mer, salade russe, coleslaw ou céleri rémoulade



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques