

Weingut Dönnhoff - Höllenpfad im Mühlenberg Grand Cru Riesling - 2021



Littéralement, on pourrait traduire « Höllenpfad » par « chemin de l'enfer » ou « sentier du diable »... Quand on découvre cet impressionnant vignoble niché dans une étroite vallée latérale à la Nahe, on comprend mieux que les anciens l'ait nommé ainsi.

D'abord par sa pente vertigineuse qui rend le travail de la vigne effectivement infernal, ou, tout du moins, surhumain ! Mais aussi pour la couleur incandescente de ce coteau parcouru de veines de grès rouges, évoquant à certains les flammes de l'Enfer ?... C'est d'autant plus vrai le soir, où ce coteau orienté au Sud-Ouest, est baigné d'une lumière rougeoyante.

Sur ce « Grand Cru » de 4 hectares au total, les Dönnhoff ont sélectionné les vignes les plus anciennes, plantées voici une bonne cinquantaine d'années, sur un hectare environ occupant la partie supérieure du coteau. Ici, les raisins restent assez petits mais offre une concentration aromatique et des équilibres sucres-acidités idéaux pour élaborer un grand Riesling sec. Une intuition géniale d'Helmut, concrétisée par son fils Cornelius depuis le millésime 2017.

Un vin à l'aromatique sophistiqué et lumineuse, invitant à la rêverie, au toucher de bouche extraordinairement soyeux et dynamique, parcouru d'une trame minérale verticale, aux accents empyreumatiques et mentholées, qui électrise l'ensemble. La fraîcheur aérienne et la distinction florale du premier nez forcent l'admiration : on plonge dans un univers frais et préservée, mêlant roche cristalline et jeunes pousses printanières, eau de source de montagne et fleurs d'eau, lavande et muguet, menthe sauvage et violette.

Au fil de l'agitation, la dimension épicée s'affirme, autour de la bergamote, de la baie de genièvre et de la réglisse. Les fruits jaillissent maintenant du verre, dans un cortège coloré et réjouissant : on pense à la pomme Reinette, à la pêche, au citron jaune, au pamplemousse rosé, au kiwi, à la prune Reine-Claude et même au jus de carotte !

La générosité du fruit se double d'un toucher de bouche extraordinairement soyeux et dynamique. Les saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes sont relevées de notes épicées de gingembre, de poivre blanc et de baie de genièvre.

Stimulant, profondément ancré dans la roche avec ses accents empyreumatiques qui semblent chauffer le fruit, très long et pénétrant sur

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

la finale, ce Grand Cru Höllenpfad im Mühlenberg possède une classe folle. Déjà très expressif aujourd'hui, il promet une garde infinie ou presque... Jeune, il vous régalerait sur des sashimis de haut vol, accompagnés de wasabi. Plus tard, laissez-vous tenter par une barbue à l'oseille, un sandre à la sauge ou un saumon Bellevue accompagné de quelques grains d'Osciète...

Un sommet d'élégance, comme une évidence.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Höllenpfad im Mühlenberg Grand Cru Riesling - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune vert clair, brillante

Nez : Sophistiqué, poétique : roche cristalline, jeunes pousses printanières, eau de source de montagne, fleurs d'eau, lavande, muguet, menthe sauvage, violette, bergamote, baie de genièvre et réglisse, pomme Reinette, pêche, citron jaune, pamplemousse, kiwi

Bouche : Toucher soyeux et très dynamique. Les saveurs franches de fruits blancs et d'agrumes sont relevées de notes épicées de gingembre, de poivre blanc et de baie de genièvre. Longue finale pénétrante, poivrée, presque pimentée

Accords mets-vins : Jeune, des sashimis de haut vol servis avec une pointe de wasabi. Plus tard, un saumon Bellevue et grains d'Osciètre, une barbue à l'oseille ou un sandre à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2050

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique