

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2022



Comme son nom l'indique (tonschiefer signifie ardoise argileuse), cette cuvée est un bel hommage au terroir de Leistenberg, mêlant argiles et ardoises noires, qui donnent au vin cette structure minérale fuselée et scintillante, mais aussi ce fruit bien mûr et savoureux. Leistenberg, qui jouxte le village d'Oberhausen, occupe une étroite vallée aux pentes abruptes, où les vignes d'une trentaine d'années sont souvent cultivées en terrasses.

L'exposition au Sud-Est et l'omniprésence de l'ardoise garantissent une excellente maturation des raisins, avec des matinées bien ensoleillées, des après-midi pas trop chauds et une bonne restitution nocturne de la chaleur emmagasinée par la pierre. L'enracinement profond des vignes tout comme la gestion au cordeau de la canopée jouent un rôle essentiel, surtout sur un millésime sec et solaire comme le fut 2022.

Cornelius intègre également dans cette cuvée les jus de jeunes vignes plantées sur son Grand Cru d'Hermannshöhle, lui conférant ainsi un supplément de complexité. En cave, il combine habilement vieux foudres de chêne (pour la fermentation) puis cuves inox pour la suite de l'élevage, jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Le nez est ouvert, lumineux et chatoyant. Ce rayonnant riesling étonne par sa complexité et surtout par son intensité aromatique. C'est d'une belle franchise olfactive. Le vin invite à une échappée dans des contrées hédonistes avec l'apparition de notes de poire juteuse, d'abricot, de pêche, de kaki et de gelée de coing. Quelques zestes de citron viennent vous titiller les narines. Le bouquet évolue ensuite vers une dimension bucolique et végétale, suggérant les fleurs des champs, entre pissenlit et marguerite, et les herbes fraîches. Enfin, son essence minérale s'affirme autour du silex frotté et de la pierre à fusil. Les fondations sont solides, prêtes à soutenir ce bel édifice, vertical et fuselé.

La bouche est vive, droite et portée par des expressions schisteuses. On plonge dans un paysage de pierrailles et de crêtes anguleuses. La dimension minérale, épicée est omniprésente et façonne ce jus tonique et pur. Le milieu de bouche offre des saveurs acidulées de pomme Granny et de mandarine très juteuse. Le jus fond littéralement sur la langue libérant de stimulantes notes de citron vert et de gingembre. Le poivre vert étire joliment la finale. C'est énergisant et hyper-salivant.

Huîtres chaudes ou poissons fumés conviendront fort bien à ce fringant et puissant Riesling Tonschiefer. On pense à une salade de chair de crabe, truite fumée et agrumes. Pour du chaud, optez pour un pavé de cabillaud confit servi avec une mousseline de céleri.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2022



Dégustation et accords

Robe : Claire, lumineuse, reflet vert pâle

Nez : Ouvert, lumineux et intense : notes de poire juteuse, d'abricot, de pêche, de kaki et de gelée de coing, de zestes de citron. Fleurs des champs (pissenlit, marguerite, herbes fraîches). Silex frotté et pierre à fusil.

Bouche : Vive, droite et minérale : dimension minérale et épicée, omniprésente (paysage de pierrailles et de crêtes anguleuses). Energie de la pomme Granny, la mandarine, le citron vert, le gingembre. Le poivre vert étire une finale sapide et hyper-salivante.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes ou poissons fumés. On pense à une salade de chair de crabe, truite fumée et agrumes. Pour du chaud, optez pour un pavé de cabillaud confit servi avec une mousseline de céleri.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques