

## Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2022



Nous sommes ici sur la commune de Roxheimer, dans la partie Nord de la Nahe, plus près du Rhin. Dans cette petite vallée, les Dönnhoff exploitent des vignes âgées entre 40 et 50 ans sur le terroir de Höllenpfad, littéralement « sentier du diable » ! Les anciens faisaient-ils référence à l'enfer de travailler la vigne sur ces coteaux extrêmement escarpés et pentus, souvent à plus de 50% de déclivité ? A moins qu'il ne s'agisse d'une allusion à la couleur rougeoyante de ces sols de grès rouges au soleil couchant, évoquant à certains les flammes de l'enfer ?...

La vigne bénéficie d'une exposition plein Sud et d'un climat un peu plus chaud et précoce que du côté d'Oberhausen, donnant au vin une dimension sensuelle et texturée. Mais la plante, enracinée très en profondeur dans les grès, sait trouver l'humidité suffisante pour éviter tout blocage de maturité, ou, à l'inverse, tout excès de concentration. Pour Cornelius Dönnhoff, Hollenpfad constitue un terroir idéal pour élaborer de grands rieslings secs, combinant fruité charnu, fraîcheur et minéralité effilée.

Sur ce millésime 2022 alliant avec maestria charme et finesse, le vin s'ouvre sur une expression des fruits et du sol particulièrement subtile. La minéralité pointilliste, verticale, relève de fines touches fumées des fruits à chair blanche juste cueillis, évoquant la poire Passe-Crassane, les pommes Granny ou Reinette et la pêche. Quelques herbes aux accents anisés, entre cerfeuil et aneth, précèdent l'expression revigorante d'agrumes givrés, autour du citron jaune et du pamplemousse. On perçoit la fraîcheur et l'énergie de ce Riesling qui agit comme un véritable bain de jouvence avant même de l'avoir mis en bouche ! Au fil de l'aération, le charme fruité s'affirme, autour de notes d'abricot et d'ananas, tandis que l'expression du sol ne cesse de gagner en intensité : on pense maintenant à la pierre-ponce, au sable et même à une touche d'encens.

La bouche n'est pas en reste : elle offre un beau volume, autour d'un fruit expressif, formidablement juteux et sapide. Les agrumes s'imposent autour du citron vert, de l'orange, de la mandarine et du pomelo. Des agrumes à la fois excitants et bien mûrs. La matière s'étire, toujours active, toujours en mouvement, jusqu'à une finale profondément imprégnée de fruit et de sel. La magie opère à tous les étages : on en redemande !

Expressif, direct et convivial, ce Riesling de haut vol vous réglera dès sa jeunesse pour accompagner bulots et huîtres, poissons fumés et rillettes de saumon. Mais aussi un sashimi ou des gambas grillées relevées d'un

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

peu de piment d'Espelette ou de poivre Sichuan. Un pur régal, que l'on pourra tout autant attendre 10 ans !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflet vert

Nez : Frais et énergique : fruits à chair blanche juste cueillis, (poire Passe-Crassane, pommes Granny ou Reinette, pêche). cerfeuil et aneth. Agrumes givrés (citron jaune , pamplemousse). Abricot, ananas. Pierre-ponce, sable, et une touche d'encens.

Bouche : Un beau volume, autour d'un fruit expressif, juteux et sapide. Agrumes excitants et bien mûrs (citron vert, orange, mandarine et pomelo). Une finale profondément imprégnée de fruit et de sel.

Accords mets-vins : Bulots et huîtres, poissons fumés et rillettes de saumon. Mais aussi un sashimi ou des gambas grillées relevées d'un peu de piment d'Espelette ou de poivre Sichuan.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique