

Weingut Dönnhoff - Höllenspfad im Mühlenberg Grand Cru Riesling Trocken - 2022



Littéralement, on pourrait traduire « Höllenspfad » 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'aient 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, là où les sols sont les plus caillouteux. Ici, les raisins restent assez petits mais offrent 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.

Les premières effluves follement sensuelles dessinent les contours de notes évoquant la pâte de fruits, l'abricot bien mûr, la gomme arabique, mais aussi l'essence de bergamote, le poivre blanc et les fleurs de tilleul séchées. La dimension florale s'affirme à l'aération, sur des fragrances de muguet, d'acacia et d'herbes aromatiques. L'ardoise chaude et la pierre sont rejointes par une brise chlorophyllienne qui s'enroule autour de ce panier d'arômes lumineux, d'où surgissent encore quelques fruits juteux et salivants dont l'orange, la mandarine ou une pêche intensément parfumée. Les équilibres sont parfaits et nous donnent une furieuse envie de goûter une gorgée sans plus attendre.

La bouche vous entraîne au-dessus d'un chaos de roches et de pierrailles. L'attaque est tendue par cette arête minérale. Le milieu de bouche révèle la chair tendre et gorgée de sucre d'une pêche blanche, le jus éclatant de petits grains de muscat. La texture se fait bientôt plus crémeuse et large sans jamais perdre en densité. On retrouve enfin les amers délicats de zestes de citron, du kumquat et de la bergamote. L'ensemble, extrêmement expressif, est toujours sous tendu par l'omniprésence de notes minérales galvanisantes. Pierre à fusil, silex et nuances poivrées vous accompagnent jusqu'à la finale. Comme un rappel subtil de l'imprégnation profonde du vin dans ce terroir tout à fait remarquable.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

A table, on préconisera un saumon à l'unilatérale, une barbue à l'oseille ou un sandre à la sauge. Autre option, des spaghettis à l'anguille fumée.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Höllenpfad im Mühlentberg Grand Cru Riesling Trocken - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune vert clair, brillante

Nez : Sensuel, équilibré : pâte de fruits, abricot bien mûr, gomme arabique, essence de bergamote, poivre blanc, fleurs de tilleul séchées. muguet, acacia, herbes aromatiques. Ardoise chaude, pierre. Brise chlorophyllienne. Orange, mandarine, pêche blanche

Bouche : Tonique et dense : chaos de roches et de pierrailles. Tendre et gorgée de sucre (pêche blanche, jus de petits grains de muscat). Amers délicats (zestes de citron, du kumquat et de la bergamote). Pierre à fusil, silex et notes poivrées. Finale salivante

Accords mets-vins : Un saumon à l'unilatérale, une barbue à l'oseille ou un sandre à la sauge. Autre option, des spaghettis à l'anguille fumée.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique