

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2022



Nous entrons dans le cénacle des plus grands Rieslings de terroir, ceux qui nous disent à quel point ce cépage est fascinant, doté d'une incroyable capacité à s'imprégner de son environnement pour en livrer une interprétation stupéfiante de justesse, d'élégance et d'intensité.

Lorsqu'en sortant de la commune de Schlossböckelheimer, on découvre les pentes abruptes du grand cru Felsenberg, on se demande comment la vigne parvient à s'épanouir sur ce site vertigineux aux sols rouge foncé et pierreux, issus de roches volcaniques, et comment l'homme parvient à la cultiver et en tirer le meilleur, sur des coteaux qui avoisinent 60% de déclivité !

Sur ce terroir précoce, orienté au Sud et Sud-Ouest, point de mécanisation ni de rendements élevés. Il faut avant tout attendre et observer : attendre que la vigne s'accroche puis s'immisce en profondeur dans ce sol aride en surface mais assez humide en profondeur, attendre qu'elle aille chercher les éléments minéraux qu'elle transmettra aux fruits, et surtout observer la maturation phénolique et physiologique du raisin, goûter sans cesse, jusqu'à obtenir le juste point de maturité si important pour que le riesling se livre dans toute sa complexité et ses équilibres subtils.

Le nez s'ouvre dans un registre frais et vertical, dominé par l'énergie vivifiante des agrumes, au premier rang desquels on reconnaît le pamplemousse et le citron jaune. Déjà on sent poindre une composante minérale, d'abord très subtile et aérienne à ce stade, comme autant de poussières de roche flottant dans une atmosphère fraîche, voire glacée. Au fil de l'aération, l'identité pierreuse du vin ne cesse de gagner en intensité, déployant maintenant ses notes fumées de cendre et de pierre de lave. A l'aération prolongée, la belle maturité du millésime apporte des nuances gourmandes d'abricot et d'orange confite. En parallèle, une élégante dimension florale s'affirme, autour des fleurs du verger, du frésia et de plantes aromatiques rappelant la lavande et même le basilic. C'est à la fois lumineux et concentré.

La bouche, dense mais fuselée, révèle un fruit à l'éclat prodigieux : on se régale de saveurs franches et finement acidulées de pomme, de poire, de pamplemousse, de citron vert et de kiwi. Des fruits juteux imprégnés d'un puissant courant épicé qui électrise nos papilles : on pense à un poivre intense et frais comme le Sichuan ou le Timut, à la baie de genièvre, à la racine de gingembre juste tranchée. Des nuances rafraîchissantes d'eau de concombre, de verveine et de menthe poivrée ajoutent encore à la tonicité du propos et cette impression de pureté revigorante. La longue

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

finale convoque des notes salines et fumées de poudre de roche, mêlées aux agrumes, au coing et au poivre noir, qui vous projettent illico sur le site vertigineux de Felsenberg, battu par le vent tiède d'une fin d'été.

On imagine ce grand cru Felsenberg « Felsentürmchen » sur des verrines de crème d'avocat, salade d'herbes aromatiques et écrevisses. Huîtres chaudes en sabayon de champagne, daurade ou bar en croûte de sel seront également d'excellents compagnons. A moins que vous ne préféreriez des gambas sautées au citron vert et piment frais.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Frais, lumineux et concentré : agrumes (pamplemousse, citron jaune). Poussières de roche, fumées de cendre et de pierre de lave. Notes gourmandes d'abricots et d'oranges confites. Fleurs du verger (frésia, lavande, basilic)

Bouche : Dense et tonique : saveurs acidulées (pomme, poire, pamplemousse, citron vert, kiwi). Courant épicé (poivre du Sichuan, du Timut, baie de genièvre, gingembre). Fraîcheur du concombre, de la verveine, menthe poivrée. Longue finale saline et empyreumatique.

Accords mets-vins : Verrines de crème d'avocat, salade d'herbes aromatiques et écrevisses. Huîtres chaudes en sabayon de champagne, daurade ou bar en croûte de sel. Gambas sautées au citron vert et au piment frais.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique