

## Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2022



Cet Hermannshöhle Spätlese allie comme rarement délicatesse et profondeur, douceur et énergie. Par sa puissance contenue, sa profondeur abyssale et son extraordinaire subtilité minérale, par la densité lumineuse et le charme incroyable de son fruit, par sa splendide structure en bouche, à la fois tendre et caressante, mais droite, tendue et légère, ce « Spätlese » rivalise clairement en termes de complexité avec bon nombre d'Auslese de la Nahe. Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup : depuis le 19e siècle, le vignoble de Hermannshöhle est considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons de la vallée de la Nahe.

Les vieilles vignes de plus de 65 ans bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasse de conditions optimales : une exposition majoritairement au Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaire. Pour les vendanges tardives, les Dönnhoff privilégient les rangs de vignes plutôt exposés au Sud-Est ou au Sud-Ouest, où l'acidité est généralement mieux préservée tout au long de l'arrière-saison.

En 2022, après un été chaud et sec, ponctué de quelques averses bienfaitrices tout début septembre, les Dönnhoff ont sélectionné leur Spätlese assez tôt, dans les derniers jours de septembre, afin de préserver de bonnes acidités. Cornelius a ensuite adapté sa vinification et son élevage dans le but de préserver au maximum la pureté aromatique du fruit, sa gourmandise absolument irrésistible cette année, tout en soulignant la fraîcheur du jus et cette minéralité pierreuse très délicate. Ici, il a privilégié une fermentation en vieux foudres en chêne, suivi d'un élevage de 8 mois en cuve inox.

La sensation de profondeur, de charme et d'harmonie qui se dégage de cet Hermannshöhle Spätlese est fascinante ! Le premier nez nous plonge dans un univers tendre, un monde de douceur, de notes lactées de faisselle et de beurre frais, de fleurs blanches et jaunes, de pollen et d'évocations d'herbes tendres. On perçoit même une certaine rondeur dans l'expression minérale qui évoque plutôt les galets mouillés. Le fruit se déploie progressivement, terriblement charmeur, sur des évocations de coulis de pêche et de poire, de tarte meringuée au citron ou au pamplemousse. Des notes chlorophylliennes d'herbes fines entremêlées, entre aneth et verveine, soulignent la fraîcheur du vin. On pense aussi au thé vert, à la citronnelle et à une baie de genièvre à peine mûrie. Quand une mystérieuse touche d'encens s'élève à présent du verre. Quelle belle complexité !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On adore en bouche la souplesse d'une matière à l'ampleur pourtant impressionnante. On aime tout autant les succulentes saveurs de fruits à noyau et de marmelade d'oranges, de biscuit rose et de tuile aux amandes, de clémentine confite et de pomme d'amour. Douceur et énergie ne font qu'un. La délicatesse du toucher est exceptionnelle, évoquant la grâce et la légèreté d'une ballerine sur pointes ou du vol d'un papillon. Ce vin vous cajole et vous élève : bravo.

A table, il sera aussi à l'aise avec des plats crémeux ou faisant la part belle au fromage fondu, qu'avec une large gamme de desserts : tarte à la rhubarbe, clafoutis à l'abricot, riz au lait et aux zestes d'orange, cheesecake au citron...

Il traversera les décennies avec assurance et sérénité.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Tendre, harmonieux : faisselle, beurre frais, fleurs blanches et jaunes, pollen, herbes tendres. Galets mouillés.

Coulis de pêche et de poire, tarte meringuée au citron ou au pamplemousse. Aneth, verveine, thé vert, citronnelle, baie de genièvre. Encens.

Bouche : Une matière ample mais souple et légère, gorgée de saveurs succulentes de fruits à noyau et de marmelade d'oranges, de biscuit rose et de tuile aux amandes, de clémentine confite, de pomme d'Amour. Finale énergique, pleine d'allant

Accords mets-vins : Avec des plats crémeux ou faisant la part belle au fromage fondu, ou encore avec une large gamme de desserts : tarte à la rhubarbe, clafoutis à l'abricot, riz au lait et aux zestes d'orange, cheesecake au citron...



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2055

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage de deux heures  
recommandé.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille doux

Cépage : Riesling

Culture : Biologique