

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Beerenauslese Goldkapsel (37.5 cl) - 2019

37.5 cl



Autre rareté absolue, produite une à deux fois par décennie, cette Sélection de Grains Nobles issue du vignoble « Brücke », exploité en monopole par les Dönnhoff, constitue un sommet indépassable pour quiconque souhaite approcher la quintessence du grand riesling liquoreux, sur sol d'ardoise. Plus qu'un vin, c'est un extrait de fruits, d'épices, d'essences florales rares et de parfums pierreux, au goût d'éternité.

C'est en face du vieux pont de « Luitpold » qui traverse la Nahe à partir du village d'Oberhausen que se niche ce tout petit vignoble historique, d'un hectare environ, propriété exclusive de la famille Dönnhoff. Par leur proximité immédiate avec la rivière, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un micro-climat idéal, beaucoup plus doux qu'ailleurs, plus haut sur les coteaux, aux heures les plus chaudes. En outre, la proximité de la Nahe rafraîchit sensiblement l'atmosphère nocturne. Si l'on ajoute l'humidité apportée par le cours d'eau, les conditions sont parfaites pour obtenir des raisins à la fois bien mûrs et concentrés, et conservant de très belles acidités.

Le sol, quant à lui, apporte de la structure et de la densité, de la tension et ce grain toujours serré et vibrant sur le palais : n'oublions pas qu'ici, en bordure de rivière, les ardoises sont recouvertes de sables calcaires et d'une fine couche de terre limoneuse.

En 2019, les conditions idéalement brumeuses en matinée puis ensoleillées de l'arrière-saison ont permis au botrytis de se développer de façon régulière, et d'aller chercher entre la fin octobre et le début du mois de novembre cette rarissime sélection de grains nobles.

Cornelius a ensuite laissé faire le temps pour que cet extrait de fruit et de terroir trouve naturellement son équilibre dans le silence serein des caves familiales, pendant près de 4 ans. C'est un joyau qu'il nous dévoile aujourd'hui, un elixir au goût d'éternité. D'une profondeur fascinante et pourtant cristallin, animé de cette énergie tellurique qui nous traverse et nous élève, il déploie un nez intense, sensuel, mêlant essence de rose et de jasmin, pâte d'amande et nougat aux noisettes, pêche jaune et coulis d'abricot, melon et fruit de la passion, pâte de coing et citron confit.

En bouche, la liqueur est parfaitement équilibrée par une empreinte minérale presque piquante, intensément épicée et salivante. L'énergie des saveurs d'orange amère et de kumquat finit de rendre la finale inoubliable : un monument de longueur et d'équilibre, qui pénètre au plus profond du corps et de l'esprit.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Une expérience ultime, pour quelques rares chanceux...

Quantité limitée à 1 bouteille par client (37.5 cl)

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Beerenauslese Goldkapsel (37.5 cl) - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Volupté et énergie : essence de rose et de jasmin, pâte d'amande et nougat aux noisettes, pêche jaune et coulis d'abricot, melon et fruit de la passion, pâte de coing et citron confit. Poivres asiatiques. Citronnelle.

Bouche : Un équilibre fascinant : la légèreté d'une dentelle et la densité de la roche, la douceur voluptueuse d'un nectar de fruits et la fraîcheur électrisante de l'orange amère et du kumquat. Finale saline à la longueur majuscule

Accords mets-vins : Parfait seul, en fin de repas. Mais aussi avec des ris de veau braisés au caramel d'agrumes ou un tajine de veau à l'abricot ou encore un dessert (omelette norvégienne ou charlotte à la pêche)



Conseils de service

À consommer :
Entre 2030 et 2070

Température de service : 10°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Riesling

Alcool : 8°

Culture : Principes biologiques