

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2015



Comme son nom l'indique (tonschiefer signifie ardoise), cette cuvée est un bel hommage au terroir de Leistenberg, mêlant argiles et ardoises noires, qui donnent au vin ce remarquable équilibre entre densité et élégance.

Le terroir de Leistenberg, qui jouxte le village d'Oberhausen, occupe une étroite vallée aux pentes abruptes, où les vignes d'une trentaine d'années sont souvent cultivées en terrasses. L'exposition au Sud-Est et l'omniprésence de cette ardoise grise garantissent ici une excellente maturation des raisins, avec des matinées très ensoleillées, des après-midi pas trop chaudes et une bonne restitution nocturne de la chaleur emmagasinée par la pierre.

Ce Riesling sec est issu de la première passe d'une vendange exclusivement manuelle, à partir du 1^{er} octobre. De l'aveu d'Helmut et Cornelius, les conditions du millésime furent idéales, avec des mois d'été très ensoleillés, mais entrecoupés de quelques pluies orageuses qui ont permis d'éviter à la vigne tout stress hydrique, et un mois de septembre à la fois lumineux mais relativement frais, idéal pour que le raisin conserve un bon niveau d'acidité.

Le vin, fermenté et élevé pour partie en barriques de chêne allemand, pour partie en cuve inox, offre aujourd'hui un fruit d'un superbe éclat, aux notes gourmandes de poire, de nectarine, de pulpe d'agrumes mûrs, qu'accompagnent fleurs blanches et fruits secs. Si elle est encore discrète et se renforcera avec le temps, on sent déjà parfaitement la trame minérale du vin, apportant en bouche une salinité qui excite les papilles. Tension et vivacité en bouche sont admirables. On adore cette sensation de pureté, ce raffinement naturel que dégage ce Tonschiefer. Si vous le dégustez jeune, n'hésitez pas à la carafier une demi-heure avant de servir. Mais n'oubliez pas qu'il sera encore pleinement au rendez-vous dans 8 ou 10 ans, plus minéral encore.

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Poire, nectarine, pulpe d'agrumes mûrs, fleurs blanches, eucalyptus et fruits secs. Graphite, mine de crayon.

Bouche : Tension et vivacité équilibrées par une texture mûre. De la pureté, de l'énergie. La minéralité saline se révèle déjà dans la finale.

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes, tartare de poissons, plateau de fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure. Rapide carafage si vous souhaitez éviter le perlant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques