

Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad Riesling Trocken - 2016



Nous sommes ici sur la commune de Roxheimer, dans la partie Nord de la Nahe, plus près du Rhin. Dans cette petite vallée, les Dönnhoff exploitent des vignes d'une quarantaine d'années sur le terroir de Höllenpfad, littéralement « chemin de l'enfer » ! Les anciens faisaient-ils référence à l'enfer de travailler la vigne sur ces coteaux extrêmement pentus, souvent à plus de 50% ? A moins qu'il ne s'agisse d'une référence à la couleur rougeoyante de ces sols de grès rouges au soleil couchant, rappelant à certains les flammes de l'enfer ?...

La vigne bénéficie ici d'une exposition au Sud et d'un climat un peu plus chaud que du côté d'Oberhauser, elle sait également s'infiltrer en profondeur dans les grès pour trouver une humidité suffisante évitant toute « sur-concentration ». Selon les Dönnhoff, Höllenpfad constitue le terroir idéal pour élaborer de grands rieslings secs, à la fois généreux, intenses et pierreux. Ce beau millésime 2016 est de toute évidence un modèle du genre. Helmut Dönnhoff le dit tout simplement : « il a exactement le goût que je souhaitais pour Höllenpfad ».

Le bouquet affiche une vraie sophistication : il va et il vient, plein d'entrain, entre les fruits blancs juteux et bien mûrs, le thym citron, le laurier, les fleurs blanches, le sable, le graphite, la résine de pin, le poivre de sichuan, les zestes d'agrumes... La bouche est généreuse, dense et mûre, mais sans cesse relevée par des accents légèrement pimentés.

Voici un vin plein d'énergie, un vin ample mais toujours actif, déployant sa finale à la fois citronnée et crayeuse avec ce naturel, cette sensation de pureté que l'on aime tant dans les vins des Dönnhoff. C'est très beau aujourd'hui (nous vous recommandons un bon carafage surtout si vous souhaitez éliminer le très léger perlant du vin à l'ouverture), mais nul doute que ce sera toujours plein et intense dans une dizaine d'années aussi !

Expédition du vin le 23/10/2017.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad Riesling Trocken - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Très sophistiqué et minéral : fruits blancs, thym citron, laurier, fleurs blanches, sable, craie, résine de pin, poivre de sichuan

Bouche : Généreuse, dense et mûre, mais sans cesse relevée par des accents légèrement pimentés. De l'énergie, un vin ample mais toujours actif, déployant sa finale à la fois citronnée et crayeuse avec naturel.

Accords mets-vins : Saumon gravlax ou saumon fumé. Lotte pochée aux épices douces. Volaille au citron confit. Blanquette ou tajine de poisson.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques