

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2016



Nous voici plongés au cœur du Grand Cru « Dellchen », entre les villages de Niederhausen et Norheim. Ce terroir, exceptionnel à bien des égards, occupe de petits coteaux cultivés en terrasses, nichés au milieu de hautes falaises escarpées, d'origine volcanique. Il bénéficie d'un sol où aux nombreuses ardoises altérées se mêlent des roches volcaniques progressivement tombées de ces pentes vertigineuses.

La nature très pierreuse de ces sols bruns, couplée à l'exposition au Sud et à la protection naturelle des hautes falaises qui entourent le vignoble confère au Grand Cru Dellchen un caractère tout à fait particulier : le riesling atteint ici une haute maturité qui, couplée à l'intensité minérale hors-norme trouvée dans le sol, donne des vins d'une profondeur et d'une persistance phénoménales.

Avec des rendements très limités (moins de 30 hectolitres/ha) et un raisin magnifié par les Dönnhoff, on atteint ici des sommets : le bouquet, d'abord discret, plutôt sur les fleurs et l'infusion, se déploie peu à peu avec beaucoup de race... un cortège d'épices et d'herbes aromatiques vous envahit alors, entre moka, poivre gris, cardamome, musc, sauge, eucalyptus, le tout enrobé de notes de citron mûr, de fruits blancs et de fruits exotiques.

La densité en bouche est remarquable, avec une attaque onctueuse immédiatement balancée par un léger perlant et surtout cette intense minéralité, cette impression de goûter la roche et ses sels minéraux. L'alchimie se produit, ce moment fascinant où la pierre devient fruit, à moins que ce ne soit l'inverse... La persistance est énorme, toujours dans l'harmonie et l'élégance.

Un très grand vin de garde (attendez-le au moins 5 ans), un très grand vin de gastronomie, qui brillera autant sur un turbot rôti qu'une volaille aux morilles. Bref, un très grand vin !

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Mûr et épicé : fleurs blanches, infusion, puis moka, poivre gris, cardamome, musc, sauge, eucalyptus, le tout enrobé de notes de citron mûr, de fruits blancs et de fruits exotiques.

Bouche : La densité est remarquable, avec une attaque onctueuse immédiatement balancée par un léger perlant et surtout cette intense minéralité, cette impression de goûter la roche et ses sels minéraux.

Accords mets-vins : Barbue ou turbot rôti.
Homard en navarin aux épices douces.
Volaille aux morilles. Porc aux cinq parfums.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques