

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken - 2016



Déjà à la fin du 19^e siècle, le vignoble de Hermannshöhle était considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons de la vallée de la Nahe. C'est aussi le terroir historique de la famille Dönnhoff, celui grâce auquel Helmut et désormais Cornelius ont bâti cette extraordinaire réputation de « grands maîtres » du Riesling, un peu comme Scharzhorberger l'a été pour un autre maître, Egon Müller.

Il faut dire que les vieilles vignes d'une soixantaine d'années bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasse de conditions optimales : une exposition plein Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide si l'on veut, comme les Dönnhoff le font si bien, « jongler » avec la maturité du raisin, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaire.

Reste ensuite aux Dönnhoff à laisser parler leur sens aigü de la juste maturité et leur génie d'un élevage haute-couture, préservant toutes les qualités du fruit et les nuances aromatiques du terroir. Et quel terroir ! Malgré son très jeune âge, on sent dès le premier nez toute la noblesse du vin : fleurs séchées, lys, silex frotté, graphite, poivre blanc, mais aussi pamplemousse mûr, ananas... les arômes s'entremêlent dans une danse envoûtante. S'y ajouteront d'ici quelques années notes truffées et autres délicates touches de miel fin...

En bouche aussi le vin déploie un équilibre magistral et une énergie littéralement vibrante. Texture mûre et soyeuse, tension minérale, fraîcheur citronnée, profondeur et allonge hors-norme, ce Grand Cru nous emporte très loin et très haut. N'oubliez pas d'en garder quelques bouteilles au moins 10 ans en cave, car le voyage ne fait que commencer...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client - Expédition le 23/10/2017

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Noble et envoûtant : fleurs séchées, lys, silex frotté, graphite, poivre blanc, mais aussi pamplemousse mûr, ananas...

Bouche : Parfait équilibre. Texture mûre et soyeuse, tension minérale, fraîcheur citronnée, profondeur et allonge hors-norme.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un bar en croûte de sel. Dans quelques années, une sole aux cèpes, un risotto à la truffe blanche, un navarin de homard aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui sur le fruit et la fraîcheur.
Sinon, entre 2020 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (ou aération de deux heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques