

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Trocken - 2016



Lorsqu'en sortant de la commune de Schlossböckelheimer, on découvre les pentes abruptes du grand cru Felsenberg, on se demande comment la vigne parvient à s'épanouir sur ce site vertigineux aux sols rouge foncé et pierreux, exclusivement issus de roches volcaniques, et comment l'homme parvient à la cultiver et en tirer le meilleur.

Alors bien sûr, ici, point de mécanisation ni de rendements élevés (35 à 40 hectolitres les meilleures années). Il faut avant tout attendre et observer : attendre que la vigne s'immisce en profondeur dans ce sol aride en surface mais assez humide en profondeur, attendre qu'elle aille chercher les éléments minéraux qu'elle transmettra aux fruits, et surtout observer la lente maturation phénolique et physiologique du raisin, goûter sans cesse, jusqu'à obtenir le juste point de maturité si important pour que le riesling se livre dans toute sa complexité et ses équilibres subtils.

Après un élevage en fûts puis en cuve de très haute précision, ce Felsenberg ravira tout amateur de grands blancs minéraux et verticaux... Cela en étonnera peut-être certains, mais il y a d'ailleurs dans ce vin quelques similitudes avec ce que la Bourgogne peut produire de plus fin - on pense à un Meursault-Genevrières ou un Chevalier-Montrachet - : ce « Felsentürmchen » est capable d'exprimer une telle élégance florale mêlée à ces irrésistibles arômes fumés, évoquant marbre pilé et pierre à fusil... Nous sommes pourtant bien en présence d'un grand riesling des bords de la Nahe... et c'est bien là toute la magie d'un grand vin, de nous embarquer dans un pays rêvé.

En bouche, le vin est à la fois rond en attaque, sur un fruit mûr et généreux (agrumes et fruits blancs), puis tendu et très salin sur la finale. Ce fascinant Felsenberg aura encore besoin de quelques années en cave pour se livrer pleinement et montrer sa stupéfiante profondeur.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling Troocken - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Élégant et pierreux : marbre pilé, pierre à fusil, chèvrefeuille, fleurs jaunes, poire, pamplemousse, paprika. Foin.

Bouche : Passée une attaque assez généreuse, sur le fruit mûr, le vin se révèle très vertical, tendu et salin. Très grosse persistance. Va gagner en ampleur.

Accords mets-vins : Bar, turbot, homard grillés ou juste pochés. Sushis et sashimis. Comté, parmesan ou mimolette vieillis.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui sur le fruit, sinon entre 2020 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération (2 heures) ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques