

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2016



Pour percevoir pleinement l'incroyable subtilité du riesling, surtout lorsqu'il est travaillé par les Dönnhoff, il faut bien sûr le goûter à tous les stades de maturité et de niveaux de sucrosité. Pourquoi ne pas commencer avec ce cru « monopole » récolté en vendange tardive ?

C'est en face du vieux pont de « Luitpold » qui traverse la Nahe à partir du village d'Oberhäuser que se niche ce tout petit vignoble historique, propriété exclusive de la famille Dönnhoff. Par leur proximité immédiate avec la rivière, les vignes d'une trentaine d'années bénéficie d'un micro-climat idéal, beaucoup plus doux qu'ailleurs, plus haut sur les coteaux. Couplée à l'humidité apportée par la Nahe, les conditions sont parfaites pour obtenir des raisins en surmaturité. Le sol, quant à lui, apporte de la structure, une belle acidité et une vraie finesse minérale : en bordure de rivière, les ardoises sont recouvertes de sables calcaires et d'une fine couche de terre limoneuse.

Soucieux de ne surtout pas alourdir ce splendide « Spätlese », les Dönnhoff font le choix de réaliser fermentation et élevage uniquement en cuve inox. Laisser s'exprimer le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol. Ce qui séduit ici, c'est certainement cette harmonie exemplaire entre la douceur du fruit mûr (évoquant ici poire, clémentine juteuse et ananas) et la superbe acidité, jamais agressive, toujours rafraîchissante.

Si l'on sent déjà poindre de subtiles notes épicées et miellées, il est évident que l'aromatique ne va cesser de se complexifier dans les prochaines années. Idem pour la texture déjà délicieusement crémeuse, qui n'aura de cesse de gagner encore en profondeur. Car bien sûr, ce Spätlese délicieux aujourd'hui sur sa fraîcheur fruitée, vous ravira d'ici 15 ans par sa profondeur et ses équilibres hors-normes.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Clémentine, ananas, crème au citron, poire. Craie, sable humide. Bergamote. Verveine. Une pointe fumée. Amande douce.

Bouche : Superbe équilibre entre la douceur fruité et l'acidité rafraîchissante. Très "fondue". Grande pureté, beaucoup de dynamisme. Gros potentiel de garde.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec des dès de stilton. Velouté de potimarron et chips de bacon. Oie rôtie et chou rouge à la flamande. Charlotte aux poires. Sablé à l'abricot rôti.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (spätlese)

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques