

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese (37.5 cl) - 2016

37.5 cl



Cette sélection de grains nobles (« Auslese ») relève du travail d'orfèvre : l'éclat, la pureté, la précision de ce riesling moelleux sont exceptionnels. Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup : depuis le 19^e siècle, le vignoble de Hermannshöhle est considéré comme la référence absolue pour tous les vigneron de la vallée de la Nahe.

Les vieilles vignes d'une soixantaine d'années bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasses de conditions optimales : une exposition plein Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaire.

En 2016, le botrytis fut assez rare, par manque d'humidité, mais l'ensoleillement et la douceur exceptionnelle en automne ont permis aux Dönnhoff de laisser tranquillement passeriller des raisins sur chaque pied. Restait ensuite à Helmut et Cornelius de sélectionner chaque grain, en fonction de leur niveau de concentration, et surtout à réaliser un élevage « haute-couture » visant à préserver au maximum l'éclat presque extravagant du fruit sans risquer de tomber dans une quelconque lourdeur. La fraîcheur et la tension minérale, chez Dönnhoff, c'est sacré ! Mission totalement accomplie après un élevage de 9 mois en cuve inox.

Ce Hermannshöhle moelleux est admirable de gourmandise et de classe : rose blanche, lys, citron confit, pâte de coing, d'abricot, ananas rôti, cire d'abeille, nougat mais aussi et toujours ce caractère délicatement fumé, pierreux et épicé qui donne au vin ce supplément d'élégance et de raffinement. Même harmonie en bouche, même éclat, même énergie : le vin vous enrobe et vous fait vibrer à la fois, il y a beaucoup de douceur mais aussi cette excitante touche pimentée et salée, que le vin tire des profondeurs du terroir d'Hermannshöhle...

D'ores et déjà somptueux... et pour 20 ans au moins !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese (37.5 cl) - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée soutenue

Nez : Gourmand et élégant : rose blanche, lys, citron confit, pâte de coing, d'abricot, ananas rôti, cire d'abeille, nougat mais aussi et toujours ce caractère délicatement fumé, pierreux et épicé (poivre noir, cannelle)

Bouche : Beaucoup d'éclat et d'énergie. Texture douce et caressante toujours accompagnée cette vivacité un peu pimentée, saline, qui excite les papilles et fait danser les arômes de fruits.

Accords mets-vins : Parfait seul, en fin de repas. Mais aussi avec une crème de lentilles et ses dés de foie gras poêlés, des crevettes à la thaï, ananas et lait de coco ou des desserts pas trop sucrés (amandine aux poires, moelleux à l'ananas...)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille moelleux ("Auslese")

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques