

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2023



Comme son nom l'indique (tonschiefer signifie ardoise argileuse), cette cuvée est un bel hommage au terroir de Leistenberg, mêlant argiles et ardoises noires, qui donnent au vin cette structure minérale fuselée et scintillante, mais aussi ce fruit bien mûr et savoureux. Leistenberg, qui jouxte le village d'Oberhausen, occupe une étroite vallée aux pentes abruptes, où les vignes d'une trentaine d'années sont souvent cultivées en terrasses.

L'exposition au Sud-Est et l'omniprésence de l'ardoise garantissent une excellente maturation des raisins, avec des matinées bien ensoleillées, des après-midis pas trop chauds et une bonne restitution nocturne de la chaleur emmagasinée par la pierre. L'enracinement profond des vignes tout comme la gestion au cordeau de la canopée jouent un rôle essentiel, surtout sur un millésime à la météo changeante, comme le fut 2023, alternant périodes très arrosés et arrière-saison particulièrement chaude et sèche.

Cornelius intègre également dans cette cuvée les jus de jeunes vignes plantées sur son Grand Cru d'Hermannshöhle, lui conférant ainsi un supplément de complexité. En cave, il combine habilement vieux foudres de chêne (pour la fermentation) puis cuves inox pour la suite de l'élevage, jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Le nez s'ouvre dans un registre à la fois frais et mûr, délicat et friand. Résolument hédoniste, le bouquet fleurit bon les berlingots acidulés aux fruits, la poire ou la pêche blanche compotée, la pomme Granny bien juteuse, une succulente goyave. Des notes anisées d'herbes fines, autour du cerfeuil, de l'aneth ou du fenouil, soulignent, en contrepoint, la fraîcheur d'un jus pur et dynamique. Le charme opère, et les arômes se renouvellent. On perçoit maintenant quelques notes discrètes de citron jaune et de pamplemousse, avant que l'expression des ardoises ne viennent picoter les narines, autour de nuances salines, d'un peu de poivre blanc et d'une touche fumée de cendres froides. On est impressionné par un tel niveau de jeu, à un prix si abordable.

La bouche est ample, pulpeuse mais pleine d'énergie, de vivacité. Les fruits blancs passent maintenant le relais à des agrumes toniques et expressifs où se mêlent citron vert, pomelo, orange et clémentine. La dimension minérale, saline et épicée, est omniprésente et dessine les contours d'un milieu de bouche gainé et d'une finale incroyablement persistante. L'anone est relevée de touches de verveine, de sauge, de livèche ou de sel de céleri. L'équilibre entre maturité du fruit et tension minérale est remarquable.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Huîtres chaudes, terrine de colin ou de saumon aux légumes verts, macédoine de légumes, tarte à l'oignon ou aux poireaux, mais aussi des endives au jambon conviendront fort bien à ce fringant Tonschiefer. Une réussite, parfaitement accessible aujourd'hui et pour 10 ans.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2023



Dégustation et accords

Robe : Claire, lumineuse, reflet vert pâle

Nez : frais et mûr, délicat et friand : berlingots acidulés aux fruits, poire ou la pêche blanche compotée, pomme Granny, goyave, cerfeuil, aneth, fenouil, citron jaune, pamplemousse, nuances salines, poivre blanc, cendres froides.

Bouche : ample, pulpeuse mais énergique, agrumes toniques et expressifs (citron vert, pomelo, orange, clémentine). Dimension minérale, saline et épicée omniprésente, milieu de bouche gainé, finale très persistante. Anone, verveine, sauge, livèche, sel de céleri.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes, terrine de colin ou de saumon aux légumes verts, macédoine de légumes, tarte à l'oignon ou aux poireaux, mais aussi des endives au jambon.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique