

Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2023



Nous sommes sur la commune de Roxheimer, dans la partie Nord de la Nahe, plus près du Rhin. Dans cette petite vallée, les Dönnhoff exploitent des vignes âgées entre 40 et 50 ans sur le terroir de Höllenpfad, littéralement « sentier du diable » ! Les anciens faisaient-ils référence à l'enfer de travailler la vigne sur ces coteaux extrêmement escarpés et pentus, souvent à plus de 50% de déclivité ? A moins qu'il ne s'agisse d'une allusion à la couleur rougeoyante de ces sols de grès rouges au soleil couchant, évoquant à certains les flammes de l'enfer ?...

La vigne bénéficie d'une exposition plein Sud et d'un climat un peu plus chaud et précoce que du côté d'Oberhausen, donnant au vin une dimension sensuelle et texturée. Mais la plante, enracinée très en profondeur dans les grès, sait trouver l'humidité suffisante pour éviter tout blocage de maturité, ou, à l'inverse, tout excès de concentration. Pour Cornelius Dönnhoff, Hollenpfad constitue un terroir idéal pour élaborer de grands rieslings secs, combinant la douceur savoureuse d'un fruit bien mûr avec la fraîcheur, la tension d'une expression minérale effilée.

Sur ce millésime 2023 particulièrement subtil, le vin sait se montrer à la fois aérien, effilé et diaphane, mais aussi crémeux et gourmand. De doux parfums de crème fouettée et de berlingot au miel se mêlent à la poire et la pêche blanche, juteuses, juste pochées. La minéralité pointilliste, verticale, relève de fines touches fumées et poivrées la chair savoureuse du fruit. Une expression du sol qui prend des contours plutôt arrondis, comme polis par le temps, par l'action d'une eau ruisselant sur des galets. La fraîcheur s'exprime maintenant dans un registre plus chlorophyllien évoquant les fanes de carottes, une soupe froide de petits pois et une touche de sauge.

La gourmandise du propos se confirme largement en bouche : dès l'entame, c'est une véritable explosion de fruits séveux, parmi lesquels on reconnaît la pomme, la poire, l'abricot, le brugnol, la pêche de vigne, la mirabelle et la prune verte, mais aussi une excitante déclinaison d'agrumes, autour du citron vert, du cédrat et de l'orange. La trame épicée dynamise un milieu de bouche à la fois nourrissant et stimulant. On pense au poivre, au cumin, à la baie de genièvre ou la graine de fenouil. Plus on avance vers la finale, plus la matière se retend. Droit comme un « i », à la fois nourrissant et traçant, ce superbe Riesling s'étire sur un cortège d'agrumes relevés d'un peu de sel.

Un très beau vin de gastronomie, long et habité, qui vous réglera, jeune sur un tartare de bar ou de daurade aux herbes fines, ou des sashimis

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accompagnés d'un peu de wasabi. Plus tard, optez pour une choucroute de la mer ou un sukiyaki de poissons. Autre option, d'ici 5 ou 6 ans, un coquelet au vin blanc et champignons ou un lapin à la moutarde.

On salive déjà...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenspfad 1er Cru Riesling Trocken - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflet vert

Nez : aérien mais sensuel : crème fouettée, berlingot au miel, poire et la pêche blanche juste pochées, fines touches fumées et poivrées, eau ruisselant sur des galets, fanes de carottes, une soupe froide de petits pois et une touche de sauge.

Bouche : explosion de fruits séveux (pomme, poire, abricot, brugnon, pêche de vigne, mirabelle, prune verte), déclinaison d'agrumes (citron vert, cédrat, orange), trame épicée dynamisant le milieu de bouche. Plus on avance vers la finale, plus la matière se retend

Accords mets-vins : jeune, tartare de bar ou de daurade aux herbes fines, sashimis avec un peu de wasabi. Plus tard, une choucroute de la mer ou un sukiyaki de poissons. Autre option, d'ici 5 ou 6 ans, un coquelet au vin blanc et champignons ou un lapin à la moutarde.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique