

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling - 2023



Nous voici plongés au cœur du Grand Cru « Dellchen », entre les villages de Niederhausen et Norheim. Ce terroir, exceptionnel à bien des égards, occupe de petits coteaux cultivés en terrasses, nichés au milieu de hautes falaises escarpées, d'origine volcaniques. Il bénéficie d'un sol où, aux nombreuses ardoises altérées, se mêlent des roches volcaniques progressivement tombées de ces pentes vertigineuses.

La nature très pierreuse de ces sols bruns, ainsi que l'exposition au sud et la protection naturelle des hautes falaises qui entourent le vignoble confèrent au Grand Cru Dellchen un caractère tout à fait singulier : le riesling atteint ici une haute maturité qui, couplée à l'intensité minérale hors norme trouvée dans le sol, donne des vins à la fois puissants et tendus, d'une profondeur et d'une persistance phénoménales.

Les rendements sont naturellement limités (ils ne dépassent jamais 30 hectolitres/ha) et les raisins très concentrés. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2023 où la très belle arrière-saison, avec son soleil radieux et ses températures supérieures à 30° a permis aux raisins d'atteindre de parfaits équilibres entre richesse aromatique et fraîcheur acidulée. Un optimum que l'on retrouve dans un vin à la fois profond, gorgé d'un fruit concentré et succulent, mais incroyablement incisif et stimulant !

Ce Dellchen, charmeur, brillant et vertical, nous plonge d'abord dans un univers de gourmandise, entre fruits blancs et jaunes délicieusement mûrs et agrumes juteux, avant qu'une structure minérale d'une finesse et d'une intensité incroyables ne nous emporte dans un élan fascinant. On se régale de pêche, d'abricot, de poire Nashi, de melon et de pomme Granny, rehaussés de notes toniques de citron vert et de citronnelle. Un voile fumé d'une grande délicatesse, évoquant cendre froide et pierre-ponce, flotte au-dessus du verre. Il s'écarte progressivement laissant la place à des herbes fraîches, entre aneth, sauge et estragon puis à une subtile trame épicée où se mêlent poivre blanc et noix de muscade. Quelle classe !

Le toucher de bouche se révèle incroyablement soyeux, avec un grain fin rappelant la chair juteuse d'une poire Conférence ou d'une pêche jaune. On croque également dans la pomme, la pêche de vigne et le fruit de la passion. Les agrumes, pamplemousse en tête, sont toujours là et stimulent nos papilles. La finesse de la finale est franchement épatante : c'est une sorte de dentelle de roche que l'on perçoit sur le palais, une minéralité subtile qui se diffuse dans le corps tout entier, sans crier gare, avec un naturel confondant.

Encore une fois, ce vin de grande garde méritera de patienter au moins 10 ans dans votre cave si vous voulez qu'il vous livre tous ses secrets et ses

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

infinies nuances. Mais il est déjà formidablement expressif ! Par sa grâce et sa pureté, il convoque langoustines et langoustes, barbue ou Saint-Pierre. A associer à quelques trouvailles légumières et végétales imaginées par Alain Passard par exemple... Un autre diamant du millésime, étincelant mais trop rare.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling - 2023



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand, fin et intense : entre fruits blancs et jaunes et agrumes juteux (pêche, abricot, poire Nashi, coing, citron vert, citronnelle) et finesse d'une structure minérale évoquant silex et pierre frotté. Herbes fraîches (aneth, menthe et estragon).

Bouche : Toucher soyeux avec un grain fin rappelant la chair juteuse de la poire Comice ou Conférence. Pomme, pêche de vigne et fruit de la passion. Agrumes stimulants. Une finale toute en finesse, une minéralité subtile en dentelle de roche.

Accords mets-vins : Langoustines et langoustes, barbue ou Saint-Pierre. A associer à quelques trouvailles légumières et végétales imaginées par Alain Passard



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2050 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique