

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese - 2023



Cet Hermannshöhle Spätlese allie comme rarement délicatesse et profondeur, douceur et énergie. Par sa puissance contenue, sa profondeur abyssale et son extraordinaire subtilité minérale, par la densité lumineuse et le charme incroyable de son fruit, par sa splendide structure en bouche, à la fois tendre et caressante, mais droite, tendue et légère, ce « Spätlese » rivalise clairement en termes de complexité avec bon nombre d'Auslese de la Nahe. Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup : depuis le 19e siècle, le vignoble de Hermannshöhle est considéré comme la référence absolue pour tous les vigneron de la vallée de la Nahe.

Les vieilles vignes de plus de 65 ans bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasse de conditions optimales : une exposition majoritairement au 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. Pour les vendanges tardives, les Dönnhoff privilégient les rangs de vignes plutôt exposés au Sud-Est ou au Sud-Ouest, où l'acidité est généralement mieux préservée tout au long de l'arrière-saison.

En 2023, l'arrière-saison, chaude et sèche, fut pratiquement exempte de botrytis. En revanche, les conditions étaient idéales pour aller chercher des sélections tardives, bien mûres, très concentrées. Les Dönnhoff ont vendangé leur Spätlese assez tôt, dans les derniers jours de septembre, afin de préserver de bonnes acidités. Cornelius privilégie les raisins provenant des extrémités est ou ouest de son grand cru emblématique, où les raisins mûrissent un peu plus lentement et préservent ainsi de superbes acidités. Cornelius a ensuite adapté sa vinification et son élevage dans le but de préserver au maximum la pureté aromatique du fruit, sa gourmandise absolument irrésistible cette année, tout en soulignant la fraîcheur du jus et cette minéralité pierreuse très délicate. Il privilégie une fermentation en vieux foudres en chêne, suivi d'un élevage de 8 mois en cuve inox.

La sensation de profondeur, de délicatesse et d'harmonie qui se dégage de cet Hermannshöhle Spätlese est fascinante ! Avec la grâce et la légèreté d'un taffetas de soie, le vin semble flotter, en apesanteur. Le premier nez nous plonge dans un univers tendre, un monde de douceur, de notes lactées de lassi aux fruits blancs et de beurre frais, de fleurs blanches et jaunes, de pollen et d'évocations d'herbes tendres. On perçoit même une certaine rondeur dans l'expression minérale qui évoque plutôt les galets mouillés. Le fruit se déploie progressivement, terriblement charmeur, sur des évocations de coulis de pêche, d'abricot et de poire, de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tarte meringuée au citron ou au pamplemousse. Des notes chlorophylliennes d'herbes fines entremêlées, entre aneth et verveine, soulignent la fraîcheur du vin. On pense aussi au thé vert, à la citronnelle et à une baie de genièvre à peine mûrie. Quand une mystérieuse touche d'encens s'élève à présent du verre. Quelle belle complexité !

On adore en bouche la souplesse d'une matière à l'ampleur pourtant impressionnante. On aime tout autant les succulentes saveurs de fruits à noyau pochés aux épices et de marmelade d'oranges, de tarte aux amandes, de clémentine confite et de pomme d'amour. Douceur et énergie ne font qu'un. La délicatesse du toucher est exceptionnelle, évoquant la grâce et la légèreté d'une ballerine sur pointes ou du vol d'un papillon. Ce vin vous cajole et vous élève : bravo.

A table, il sera aussi à l'aise avec des plats crémeux ou faisant la part belle au fromage fondu, qu'avec une large gamme de desserts : tarte à la rhubarbe, clafoutis à l'abricot, riz au lait et aux zestes d'orange, cheesecake au citron...

Il traversera les décennies avec assurance et sérénité.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese - 2023



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Tendre, harmonieux : faisselle, beurre frais, fleurs blanches et jaunes, pollen, herbes tendres. Galets mouillés.
Coulis de pêche et de poire, tarte meringuée au citron ou au pamplemousse. Aneth, verveine, thé vert, citronnelle, baie de genièvre. Encens.

Bouche : Une matière ample mais souple et légère, gorgée de saveurs succulentes de fruits à noyau et de marmelade d'oranges, de biscuit rose et de tuile aux amandes, de clémentine confite, de pomme d'Amour. Finale énergique, pleine d'allant

Accords mets-vins : Avec des plats crémeux ou faisant la part belle au fromage fondu, ou encore avec une large gamme de desserts : tarte à la rhubarbe, clafoutis à l'abricot, riz au lait et aux zestes d'orange, cheesecake au citron...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2060

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage de deux heures recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique