

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2023



Pour percevoir pleinement l'incroyable subtilité du riesling, surtout lorsqu'il est travaillé par les Dönnhoff, il faut bien sûr le goûter à tous les stades de maturité et les niveaux de sucrosité. Pourquoi ne pas commencer avec ce cru « monopole » demi-sec, récolté un peu plus tardivement ?

C'est en face du vieux pont de « Luitpold » qui traverse la Nahe à partir du village d'Oberhausen que se niche ce tout petit vignoble historique, d'un hectare environ, propriété exclusive de la famille Dönnhoff. Par leur proximité immédiate avec la rivière, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un micro-climat idéal, beaucoup plus doux qu'ailleurs, plus haut sur les coteaux, aux heures les plus chaudes. En outre, la proximité de la Nahe rafraîchit sensiblement l'atmosphère pendant les nuits d'été. Si l'on ajoute l'humidité apportée par la rivière, les conditions sont parfaites pour obtenir des raisins à la fois bien mûrs et concentrés, et conservant de très belles acidités. Les vignes du « Brücke » (pont) sont généralement vendangées parmi les dernières, fin septembre ou début octobre selon les années.

Le sol, quant à lui, apporte de la structure et de la densité, de la tension et ce grain serré et vibrant sur le palais : n'oublions pas qu'ici, en bordure de rivière, les ardoises sont recouvertes de sables calcaires et d'une fine couche de terre limoneuse.

Soucieux de ne surtout pas alourdir ce splendide « Spätlese », les Dönnhoff font le choix de réaliser fermentation et élevage en combinant grands foudres en bois et cuves inox. Laisser s'exprimer le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol.

Dès le premier nez, on ressent l'équilibre subtil, l'harmonie qui règne ici entre fraîcheur et éclat du fruit, on plonge dans un univers de grâce et de délicatesse. Le paysage olfactif, incroyablement raffiné, s'ouvre sur la fraîcheur herbacée des jeunes pousses de bouleau, de l'eucalyptus ou de la menthe, de la lavande et du laurier frais. On pense aussi à la sève de quelques résineux. Progressivement, les parfums subtils d'une poire juste cueillie, d'une pêche blanche, d'un quartier de pomme Golden s'élèvent du verre. Quelques promesses d'agrumes s'annoncent au loin.

Une folle sensualité se dégage du toucher de bouche, souple, soyeux et parfaitement énergique, comme aiguillonné par une multitude d'éclats de pierre venant s'accrocher sur les papilles pour mieux faire chanter le fruit. On oublie la sucrosité résiduelle tant la matière se montre dynamique. On

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

croque dans un quartier de mandarine, dans la chair d'une poire Passe-Crassane, on se régale d'une marmelade à l'orange et de saveurs de miel mille fleurs. Les touches acidulées de citron jaune et de fruit de la passion relancent le milieu de bouche. L'assise minérale et l'énergie du fruit donnent un incroyable dynamisme à ce délicieux nectar. Un vin enchanteur.

Spontanément on se dirigera, à table, vers un foie gras poché aux épices douces accompagné de figues et d'abricots rôtis. Ce Spätlese devrait également convenir à un saumon gravlax ou une anguille fumée. Quant aux desserts, le choix est large : tarte aux poires, clafoutis aux pêches, blanc-manger, panna cotta à la mangue ou au fruit de la passion, crème anglaise ou île flottante... Gourmand, vous avez dit gourmand ?

On ne saura trop conseiller d'oublier quelques flacons de ce bijou en cave pendant 10 ans voire beaucoup plus...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2023



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : harmonieux et raffiné : jeunes pousses de bouleau, eucalyptus, menthe, lavande, laurier frais, sève de quelques résineux, poire, pêche blanche, quartier de pomme Golden, quelques promesses d'agrumes s'annoncent au loin.

Bouche : toucher sensuel, souple, soyeux, parfaitement énergique, comme aiguillonné par une multitude d'éclats de pierre, mandarine, poire Passe-Crassane, marmelade à l'orange, saveurs de miel mille fleurs, touches acidulées en milieu de bouche.

Accords mets-vins : foie gras poché aux épices et aux figues et abricots rôtis, saumon gravlax ou anguille fumée. En dessert : tarte aux poires, clafoutis aux pêches, blanc-manger, panna cotta à la mangue ou au fruit de la passion, crème anglaise ou île flottante.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2050

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille demi-sec
(spätlese)

Cépage : Riesling

Alcool : 9°

Culture : Biologique