

## Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Auslese (37.5 cl) - 2023

37.5 cl



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 tous les niveaux de sucrosité. Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer ce magnifique mais très rare Riesling « Brücke » Auslese, superbe sélection tardive de raisins majoritairement passerillés.

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.

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

Les vignes du « Brücke » (pont) sont généralement vendangées parmi les dernières. Cette année, l'arrière-saison chaude et sèche n'a pratiquement pas permis au botrytis de se développer. C'est donc une micro-récolte qui a été sélectionnée, quasiment grain par grain, dans les premiers jours d'octobre. Ne retenant ici que les raisins les plus « flétris » par la surmaturité recherchée.

Soucieux de ne surtout pas alourdir ce rayonnant et énergique « Auslese », les Dönnhoff font le choix de réaliser fermentation et court élevage en petite cuve inox. Laisser s'exprimer le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol.

Au nez comme en bouche, l'équilibre est absolument admirable : d'un côté la gourmandise de fruits légèrement rôtis, autour d'arômes évoquant la tarte à l'abricot et la pêche jaune, la mangue, le kiwi et le fruit de la passion, de l'autre une sensation de fraîcheur omniprésente, suggérant tantôt les agrumes, on pense au citron confit, au pamplemousse et au cédrat, tantôt une eau de roche riche en sels minéraux. Ce vin réconcilie les contraires avec un naturel confondant : la légèreté d'une dentelle et la

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

densité de la roche, la douceur voluptueuse d'un nectar de fruits et la fraîcheur électrisante d'un jus d'agrumes, relevé de quelques grains de poivre et d'une touche de gingembre. L'énergie prodigieuse que dégage la finale nous fait totalement oublier sa douceur sucrée : un miracle d'équilibre.

Extraordinaire de bout en bout, ce Brücke Auslese est prêt à traverser avec panache les 50 prochaines années...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Auslese (37.5 cl) - 2023



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel et tonique : gourmandise de fruits légèrement rôtis (tarte à l'abricot et la pêche jaune, mangue, kiwi, fruit de la passion). Fraîcheur omniprésente des agrumes (citron confit, pamplemousse), du cédrat, et d'une eau de roche riche en sels minéraux

Bouche : Un équilibre fascinant : la légèreté d'une dentelle et la densité de la roche, la douceur voluptueuse d'un nectar de fruits et la fraîcheur électrisante d'un jus d'agrumes relevé par le poivre et le gingembre.

Accords mets-vins : Parfait seul, en fin de repas. Mais aussi avec des ris de veau braisés au caramel d'agrumes ou un tajine de veau à l'abricot ou encore un dessert (omelette norvégienne ou charlotte à la pêche)



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2028 et 2060 au moins

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Riesling

Alcool : 8°

Culture : Biologique