

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling -R- - 2018



Bienvenue dans la vinothèque « secrète » de la famille Dönnhoff, cette Schatzkammerwein, que l'on pourrait traduire par « le vin de la salle aux trésors ». En effet, sur certains millésimes et certains crus d'exception, il arrive à Cornelius (comme, avant lui, à son père Helmut) de sélectionner une petite partie de la cuvée et d'en prolonger le temps d'élevage en foudres puis d'affinage en cave, au moins 5 ans voire davantage. Ce fut le cas pour cette « Reserve » de l'emblématique Grand Cru Hermannshöhle.

Déjà à la fin du 19e siècle, le vignoble de Hermannshöhle était considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons de la vallée de la Nahe. C'est aussi le terroir historique de la famille Dönnhoff, celui grâce auquel Helmut et désormais Cornelius ont bâti cette extraordinaire réputation de « grands maîtres » du Riesling, tout comme le Scharzhofberg l'a été pour un autre maître, Egon Müller.

Il faut dire que les vieilles vignes d'une soixantaine d'années bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasse de conditions optimales : une exposition plein Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide si l'on veut, comme les Dönnhoff le font si bien, « jongler » avec la maturité du raisin, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol complexe que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaires.

Reste ensuite aux Dönnhoff à laisser parler leur sens aigu de la juste maturité et leur génie d'un élevage haute-couture, préservant toutes les qualités du fruit et les nuances aromatiques du terroir. Et quel terroir ! Après pratiquement 6 années passées dans les caves du Domaine, ce Riesling « Reserve » affiche une robe à la jeunesse insolente, avec ses reflets évoquant le jus d'un citron vert, et laissant présager d'un potentiel de garde hors-norme.

Au premier nez, c'est bien l'empreinte minérale qui s'impose, dans un registre raffiné et complexe, où les éclats d'une roche atomisée se mêlent à une étonnante empreinte maritime, aux accents salins et iodés, comme si les embruns de la Mer du Nord avaient soufflé jusqu'aux coteaux du Hermannshöhle ! Les parfums toniques de citron vert, de pamplemousse ou de clémentine se mêlent à des évocations de coquillages ou de petits crustacés juste sortis de l'eau. Des nuances chlorophylliennes et anisées d'aneth, de livèche ou de cerfeuil précèdent l'expression subtile du fruit, autour de la poire Comice ou Passe-Crassane, de la pêche blanche ou de la pomme Golden. Au fil de l'aération, la douceur presque suave du fruit s'estompe au bénéfice d'une énergie acidulée évoquant la rhubarbe.

Sur ce millésime parfaitement mûr, l'entame de bouche est plutôt tendre

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

et sensuelle, avec un volume imposant et une chair élastique. Mais très vite, les agrumes reviennent en force, sur le kumquat, l'orange et le citron vert, avec ce caractère tendu, acidulé qui ne cesse de tonifier l'ensemble. La persistance de la finale tout comme son incroyable énergie, avec ses évocations de gingembre mariné, de sel et de graine de coriandre, nous laissent sans voix.

Texture mûre et soyeuse, tension minérale, fraîcheur, profondeur et allonge hors-norme, ce Grand Cru, brillant et sans concession, nous emporte très loin et très haut. Il pourra encore grandir en cave sur les 20 prochaines années.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling -R- - 2018



Dégustation et accords

Robe : à la jeunesse insolente, avec ses reflets évoquant le jus d'un citron vert

Nez : raffiné et complexe : éclats d'une roche atomisée, accents salins et iodés, citron vert, pamplemousse, clémentine, coquillages, petits crustacés, aneth, livèche, cerfeuil, poire Comice ou Passe-Crassane, pêche blanche, pomme Golden, rhubarbe.

Bouche : entame plutôt tendre et sensuelle, volume imposant et chair élastique. Les agrumes reviennent en force et tonifient l'ensemble. Finale à la persistance et l'énergie incroyable, avec ses évocations de gingembre mariné, de sel et de graine de coriandre.

Accords mets-vins : Lotte pochée aux épices douces, raviolis de homard aux morilles et jus corsé.



Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui et jusqu'en 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de deux heures
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique