

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese (37.5 cl) - 2023

37.5 cl



Cette sélection tardive (« Auslese ») relève du travail d'orfèvre : l'éclat, la pureté, la précision de ce riesling de vendange tardive sont exceptionnels. 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 d'une soixantaine d'années bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasses de conditions optimales : une exposition plein 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.

En 2023, l'arrière-saison s'est montrée particulièrement chaude et ensoleillée, tout au long du mois de septembre, sans aucun nuage à l'horizon. Si bien que le botrytis s'est très peu développé : les Dönnhoff n'ont d'ailleurs pas produit de BA et TBA mais ils ont pu cependant sélectionner, dans les premiers jours d'octobre, quelques grappes passerillées sur pied, voire partiellement botrytisées, pour élaborer cet « Auslese » à la classe et la fraîcheur surnaturelles. Restait ensuite, pour Helmut et Cornelius à réaliser un élevage « haute-couture » visant à préserver au maximum l'éclat incomparable du fruit, mais aussi son imprégnation profonde dans les sols d'ardoises du « Hermannshöhle », sans risquer le piège de la lourdeur. La fraîcheur et la tension, chez Dönnhoff, c'est sacré ! D'autant plus sur les moelleux à la vibration absolument unique. D'où le choix d'un élevage assez court (9 mois au total) uniquement en cuves inox.

Cet Hermannshöhle Auslese est admirable par sa capacité à révéler une fraîcheur éclatante, un élan vivifiant malgré la très haute maturité du fruit. Dès le premier nez, des parfums d'eau citronnée glacée, de sorbet à la poire ou au pamplemousse s'élèvent du verre, accompagnés de notes herbacées et anisées rappelant le cerfeuil, l'estragon et la coriandre. Des nuances raffinées de fruits blancs juste cueillis, frais et juteux, voisinent avec une expression chlorophyllienne évoquant la renaissance printanière : on pense à des jeunes pousses de mâche ou d'épinard, à des cosses de petit pois, à la verveine ou la menthe fraîche. Une note de rhubarbe précède une expression du sol particulièrement subtile, juste poudrée et légèrement poivrée.

La bouche offre un équilibre parfait, sur un fruit resplendissant qui semble se nourrir d'un dialogue incessant avec le sol. La roche s'immisce comme autant de minuscules éclats de pierre au cœur des saveurs de gelée de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

citron vert ou de pomelo, de jus de clémentine ou d'orange. La texture soyeuse, délicieusement enveloppante, caresse le palais avant de se montrer bien plus vive, plus ferme, animée d'une vibration saline particulièrement excitante. La longueur de la finale est spectaculaire, sa sapidité tout autant.

Un immense Riesling moelleux, tonique et d'une rare digestibilité, qui brillera sur les 30 prochaines années. Parfait vin de dessert, il vous régalerait avec une tarte meringuée au citron ou à la rhubarbe, un soufflé au Grand Marnier, une pêche ou une poire Melba. Mais aussi un Saint-Honoré ou un Puits d'Amour.

Plus qu'un vin, un élixir d'éternité, un joyau rare, indispensable dans toute bonne cave.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese (37.5 cl) - 2023



Dégustation et accords

Robe : Dorée soutenue

Nez : complexe : eau citronnée glacée, sorbet à la poire ou au pamplemousse, cerfeuil, estragon, coriandre, fruits blancs, jeunes pousses de mâche ou d'épinard, cosses de petit pois, verveine ou menthe fraîche, rhubarbe, expression du sol poudrée et poivrée.

Bouche : Equilibre entre une texture soyeuse, aux saveurs fruitées et miellées voluptueuses, et cette fermeté, cette vibration minérale, presque salée, qui porte le vin en avant et stimule nos sens.

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

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure minimum



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille moelleux ("Auslese")

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques