

Weingut Dönnhoff - Riesling Trocken - 2025 - blanc



Chaque millésime du Riesling sec illustre la quête d'équilibre et de pureté que Cornelius Dönnhoff poursuit, à la suite de son père, depuis Oberhausen : révéler la beauté cristalline des terroirs volcaniques et schisteux de la Nahe, tout en préservant la fraîcheur limpide et l'éclat naturel, profond du jus. Véritable ambassadeur du domaine, ce vin d'assemblage provient de plusieurs parcelles situées sur les coteaux pentus d'Oberhausen, de Kieselberg et de Felsenberg. Ces sols riches en ardoise, en basalte et en quartzite confèrent au vin son éclat minéral et sa tension unique.

Le travail en cave est toujours d'une grande précision : pressurage doux, fermentation spontanée sur levures indigènes, puis élevage long en cuve inox et vieux foudres, sans artifice ni bois neuf. Une vinification délicate qui permet au vin de conserver son éclat naturel et son énergie.

Derrière une robe d'or clair, brillante et lumineuse, ce 2025 nous plonge immédiatement dans un jaillissement de fruits frais. On croirait avoir devant soi une généreuse salade de fruits tout juste sortie du réfrigérateur, subtilement relevée d'une goutte d'eau de vie ou de kirsch. Pomme et poire rencontrent la pêche blanche, la mandarine et l'orange, bientôt rejointes par le kiwi, la goyave et le pamplemousse. Quelques touches plus furtives de banane et d'abricot complètent cette farandole réjouissante.

Juste avant de servir, on aurait parsemé cette salade de quelques herbes fraîchement ciselées : coriandre, aneth, et peut-être même une touche de lavande. Difficile de les isoler précisément, mais elles apportent une respiration végétale qui souligne la fraîcheur du fruit. Avec l'aération, le bouquet semble s'épaissir. Les fruits frais deviennent coulis, puis presque gelée, gagnant en sensualité jusqu'à laisser apparaître une délicate nuance miellée.

Portée par une matière ample et juteuse, la bouche poursuit cette fête de fruit avec une générosité et une franchise que rien ne vient perturber. Les agrumes occupent le devant de la scène : mandarine et clémentine, citron jaune et pamplemousse se mêlent au kiwi. Des pommes à l'acidité fringante donnent de l'élan, tandis que poire, goyave et pêche de vigne apportent leur chair savoureuse.

Derrière cette exubérance fruitée, le sol impose progressivement sa présence. Une multitude d'épices subtilement piquantes, poivrées et salées vient électriser la matière et lui donner du relief. C'est précisément

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cette confrontation entre la générosité du fruit et l'énergie minérale qui fait tout l'intérêt de ce vin.

La finale est superbe de vitalité et de dynamisme. La salinité s'intensifie tandis que la roche semble jaillir sous la langue en minuscules éclats accrocheurs. Une subtile nuance empyreumatique ajoute encore de la complexité à l'ensemble. Le vin possède autant de gourmandise immédiate que de profondeur minérale : le rapport prix-plaisir de ce Riesling est tout bonnement imbattable !

C'est un formidable vin de partage, joyeux, polyvalent. À l'apéritif, chèvre frais, toasts au saumon ou tarama lui iront à merveille. Il poursuivra volontiers sur une assiette nordique avec des harengs, un beau plateau de fruits de mer, une friture d'éperlans ou des beignets de calamars. Un Riesling qui met immédiatement de bonne humeur, aussi facile à partager qu'il est passionnant à déguster.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Riesling Trocken - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant et lumineux.

Nez : Pomme, poire, pêche blanche, mandarine, kiwi, goyave et pamplemousse, relevés d'herbes ciselées et d'une touche miellée à l'aération.

Bouche : Ample et juteuse, portée par les agrumes et les fruits à chair, électrisée par des épices poivrées et une sensation de sel gemme. Finale vive, saline, aux éclats de roche et nuance empyreumatique.

Accords mets-vins : Chèvre frais, toasts au saumon ou tarama à l'apéritif. Superbe sur harengs, plateau de fruits de mer, friture d'éperlans ou beignets de calamars.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques