

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2025 - blanc



Comme son nom l'indique (tonschiefer signifie ardoise argileuse), cette cuvée est un bel hommage au terroir de Leistenberg, mêlant argiles et ardoises noires, qui donnent au vin cette structure minérale fuselée et scintillante, mais aussi ce fruit bien mûr et savoureux. Leistenberg, qui jouxte le village d'Oberhausen, occupe une étroite vallée aux pentes abruptes, où les vignes d'une trentaine d'années sont souvent cultivées en terrasses.

L'exposition au Sud-Est et l'omniprésence de l'ardoise garantissent une excellente maturation des raisins, avec des matinées bien ensoleillées, des après-midis pas trop chauds et une bonne restitution nocturne de la chaleur emmagasinée par la pierre. L'enracinement profond des vignes tout comme la gestion au cordeau de la canopée jouent ici un rôle essentiel pour préserver l'équilibre entre maturité du fruit, fraîcheur et expression minérale.

Cornelius intègre également dans cette cuvée les jus de jeunes vignes plantées sur son Grand Cru d'Hermannshöhle, lui conférant ainsi un supplément de complexité. En cave, il combine habilement vieux foudres de chêne (pour la fermentation) puis cuves inox pour la suite de l'élevage, jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Derrière une robe superbe d'éclat et de brillance, le 2025 nous entraîne dans un univers d'une finesse aérienne lumineuse, presque diaphane. Tout semble ici suspendu. Les fruits sont bien présents mais, plutôt que de s'imposer, ils se laissent deviner derrière de mystérieuses émanations minérales. C'est comme un parfum de roche qui flotte au-dessus du verre, étonnamment doux et enveloppant. Peu à peu, quelques agrumes émergent : pamplemousse, citron jaune et vert, clémentine et mandarine, rejoints par une discrète mais gourmande touche de confiture d'abricot. Le sel gemme apparaît en filigrane, tandis qu'une délicate violette ajoute encore au caractère poétique et envoûtant du bouquet.

La bouche change de registre par son ampleur et sa générosité. Le fruit prend davantage de place : aux agrumes s'ajoutent un kiwi éclatant et une orange à la fois douce et amère, évoquant le kumquat. Sauge et marjolaine, accompagnées d'un cortège de plantes à tisane, apportent une dimension végétale raffinée. La matière est souple, mûre et parfaitement équilibrée, d'une redoutable précision de contours.

Il faut attendre la finale pour que les schistes noirs dévoilent pleinement leur signature. La roche prend alors des accents de cendre et de fumée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

délicate, prolongés par une salinité persistante. Une fraîcheur mentholée se mêle aux herbes aromatiques et resserre encore le vin. Plus sec et effilé que le Riesling Trocken, ce Tonschiefer s'étire avec une droiture remarquable et une persistance impressionnante.

Sa finesse invite à lui laisser trois ou quatre années de cave. On l'imagine alors avec un poisson de lac ou de rivière à la chair délicate, comme un sandre, un omble chevalier ou une truite accompagnée de girolles. Plus tard, il sera parfait sur une barbue au four et sa sauce à l'oseille ou un filet de bar au beurre de sauge.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Tonschiefer Riesling Trocken - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe d'un éclat et d'une brillance remarquables, lumineuse et diaphane.

Nez : Parfum de roche, sel gemme et violette. Pamplemousse, citron, clémentine, mandarine, confiture d'abricot en filigrane.

Bouche : Ample et généreuse, mûre et souple. Kiwi, kumquat, sauge, marjolaine. Finale sur les schistes : cendre, fumée délicate, salinité et fraîcheur mentholée.

Accords mets-vins : Jeune, sur un sandre, un omble chevalier ou une truite aux girolles. - Plus tard, sur une barbue à l'oseille ou un filet de bar au beurre de sauge.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique