

## Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Sec - 2025 - blanc



Nous sommes sur la commune de Roxheimer, dans la partie Nord de la Nahe, plus près du Rhin. Dans cette petite vallée, les Dönnhoff exploitent des vignes âgées entre 40 et 50 ans sur le terroir de Höllenpfad, littéralement « sentier du diable » ! Les anciens faisaient-ils référence à l'enfer de travailler la vigne sur ces coteaux extrêmement escarpés et pentus, souvent à plus de 50% de déclivité, qui semblent grimper vers les cieux ? A moins qu'il ne s'agisse d'une allusion à la couleur rougeoyante de ces sols de grès rouges au soleil couchant, évoquant à certains les flammes de l'enfer...

La vigne bénéficie d'une exposition plein Sud et d'un climat un peu plus chaud et précoce que du côté d'Oberhausen, donnant au vin une dimension sensuelle et texturée. Mais la plante, enracinée très en profondeur dans les grès, sait trouver l'humidité suffisante pour éviter tout blocage de maturité, ou, à l'inverse, tout excès de concentration. Pour Cornelius Dönnhoff, Höllenpfad constitue un terroir idéal pour élaborer de grands rieslings secs, combinant la douceur savoureuse d'un fruit bien mûr avec la fraîcheur, la tension d'une expression minérale effilée.

Le 2025 illustre magnifiquement cette dualité, cet équilibre. Sa robe d'un or assez soutenu brille d'un éclat superbe. Le nez affiche d'emblée une belle maturité gourmande : pêche jaune, poire Comice et pomme Boskoop semblent avoir longuement mariné dans une infusion aux épices. Autour de ce fruit charnu gravitent par petites touches camphre, bergamote, baie de genièvre, anis étoilé et muscade, jusqu'à une infime note terpénique qui ajoute encore à la profondeur du bouquet.

Peu à peu se dessine la rencontre fascinante entre la sensualité des grès et une sensation de fraîcheur, d'énergie fuselée. Le fruit gagne encore en douceur, presque câline, évoquant le sucre candi, la confiture d'abricot et la marmelade. Pourtant, jamais le vin ne bascule dans la facilité : derrière cette maturité voluptueuse, le bouquet conserve une distinction et une allure princière.

La bouche offre un toucher souple et sensuel. La matière impressionne par son opulence sans la moindre lourdeur. Un généreux coulis de fruits envahit le palais : l'orange domine, complétée de mangue, de fruit de la passion, de pêche jaune et d'ananas. Prune Reine-Claude, kiwi et mirabelle apportent bientôt leur petite touche acidulée. À mesure que le vin s'ouvre, la tension progresse, soutenue par de nobles amers évoquant l'endive braisée, la livèche et même la bâton de réglisse.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale révèle alors une autre dimension. Précise, intense, elle semble puiser son énergie très loin sous la surface du sol. La roche percute, résonne, et imprime au vin une vibration tellurique. Une salinité profonde, aux accents marins, accompagne une persistance remarquable : on termine littéralement habité par le vin et le socle rocheux.

Déjà superbe sur un koulibiac de saumon, il gagnera en complexité au fil des années. Dans trois ans, une lotte en waterzoï lui conviendra magnifiquement ; plus tard, sa profondeur accompagnera une palette de cochon à la sauge et aux navets. Un Höllenpfad sensuel et profond, dont la chair généreuse finit toujours par céder la parole à la roche.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllentpfad 1er Cru Riesling Sec - 2025 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or assez soutenu au brillant superbe.

**Nez** : Pêche jaune, poire Comice et pomme Boskoop épicées, avec bergamote, camphre, anis étoilé, muscade et une note terpénique qui creuse le bouquet.

**Bouche** : Toucher souple et sensuel, matière opulente sans lourdeur. Orange, mangue, fruit de la passion, mirabelle, puis sauge, verveine et fins amers minéraux avant une finale saline d'une vibration tellurique intense.

**Accords mets-vins** : Jeune, sur un kouloubiac de saumon. - Plus tard, sur une lotte en waterzoï, puis sur une palette de cochon à la sauge et aux navets.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

**Température de service** : 11 à 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure ou rapide carafage



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Nahe Qmp

**Cépage** : Riesling

**Culture** : Biologique