

Weingut Dönnhoff - Höllenpfad im Mühlenberg Grand Cru Riesling Sec - 2025 - blanc



Littéralement, on pourrait traduire « Höllenpfad » par « chemin de l'enfer » ou « sentier du diable ». Quand on découvre cet impressionnant vignoble niché dans une étroite vallée latérale à la Nahe, on comprend mieux que les anciens l'aient nommé ainsi.

D'abord par sa pente vertigineuse qui rend le travail de la vigne effectivement infernal, ou, tout du moins, surhumain ! Mais aussi pour la couleur incandescente de ce coteau parcouru de veines de grès rouges, évoquant à certains les flammes de l'Enfer... C'est d'autant plus vrai le soir, où ce coteau orienté au Sud-Ouest est baigné d'une lumière rougeoyante.

Sur ce « Grand Cru » de 4 hectares au total, les Dönnhoff ont sélectionné les vignes les plus anciennes, plantées voici une bonne cinquantaine d'années, sur un hectare occupant la partie supérieure du coteau. C'est là que les sols sont les plus caillouteux. Ici, les raisins restent assez petits mais offrent une concentration aromatique et des équilibres sucres-acidités idéaux pour élaborer un grand Riesling sec. Cette intuition d'Helmut fut concrétisée par son fils Cornelius avec le millésime 2017.

Derrière une robe lumineuse aux reflets dorés subtils, ce 2025 nous plonge immédiatement dans une ambiance minérale d'un grand raffinement. Pêches blanche et jaune, abricot et mandarine se dessinent autour d'une fascinante mosaïque de roches : ardoise, craie, pierre volcanique aux accents fumés semblent se superposer et dialoguer. La pomme Golden et une poire à la chair délicatement granuleuse apportent leur douceur, tandis qu'une touche d'anis évoque les fameux bonbons de Flavigny. Quelques nuances de dragée et de sucre glace arrondissent les angles, tandis qu'un souffle frais évoque cerfeuil et estragon. Mais surtout, une sensation d'eau pure traverse le nez, comme la fraîcheur d'une eau de montagne ruisselant entre les pierres.

La bouche est ample et généreuse, portée par un beau volume de fruits et une salinité saisissante. Le citron vert s'acoquine avec le fruit de la passion et l'orange sanguine, sans parler de l'amertume tonique du zeste de pamplemousse. Réglisse, cardamome et clou de girofle viennent épicer cette matière débordante d'énergie. Tout reste parfaitement équilibré : la maturité du fruit trouve son contrepoint dans une fraîcheur constante et quelques amers poivrés, entre roquette et trévis.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale prend alors une dimension spectaculaire. Large, envahissante, elle donne l'impression que toute la partition minérale du vin se pulvérise et se diffuse dans le corps. La roche n'est plus seulement une saveur : elle devient une vibration physique. La salinité, intense, cède progressivement la place à une sapidité profonde. La persistance impressionne autant que cette formidable sensation d'énergie.

Dans quatre ou cinq ans, ce Grand Cru brillera sur un homard à l'armoricaine ou une lotte au safran et aux girolles ; plus tard encore, sur un poulet aux morilles. Les impatients pourront déjà l'approcher, après une longue aération, avec une anguille fumée et des asperges blanches ou une salade de langouste aux agrumes.

Un grand Riesling de terroir, aussi profond dans son empreinte minérale que vibrant dans son expression.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Höllenspfad im Mühlenberg Grand Cru Riesling Sec - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, aux reflets dorés subtils.

Nez : Pêches blanche et jaune, abricot, mandarine, pomme Golden, poire, anis, agrumes et une fascinante mosaïque minérale d'ardoise, de craie et de pierre volcanique fumée.

Bouche : Ample et généreuse, elle déploie citron vert, fruit de la passion, orange sanguine et pamplemousse, épices de réglisse et cardamome, électrisés par une salinité intense et de nobles amers. Finale spectaculaire, profondément sapide.

Accords mets-vins : Jeune, sur une anguille fumée aux asperges blanches ou une salade de langouste aux agrumes, après une longue aération. - Plus tard, sur un homard à l'armoricaine, une lotte au safran et aux girolles, ou un poulet aux morilles.



Conseils de service

À consommer : Entre 2027 et 2047

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique