

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Sec - 2025 - blanc



Nous voici plongés au cœur du Grand Cru « Dellchen », entre les villages de Niederhausen et Norheim. Ce terroir, exceptionnel à bien des égards, occupe de petits coteaux cultivés en terrasses, nichés au milieu de hautes falaises escarpées, d'origine volcanique. Il bénéficie d'un sol où, aux nombreuses ardoises altérées, se mêlent des roches volcaniques progressivement tombées de ces pentes vertigineuses.

La nature très pierreuse de ces sols bruns, ainsi que l'exposition au Sud et la protection naturelle des hautes falaises qui entourent le vignoble confèrent au Grand Cru Dellchen un caractère tout à fait singulier : le Riesling atteint ici une haute maturité qui, couplée à l'intensité minérale hors-norme trouvée dans le sol, donne des vins à la fois puissants et tendus, d'une profondeur et d'une persistance phénoménales.

Les rendements sont naturellement limités et les raisins particulièrement concentrés. De cette matière première naît un Grand Cru où puissance et raffinement avancent toujours de concert, capable de traverser les décennies avec une grâce souveraine.

Derrière une robe d'or pâle, le 2025 se montre d'abord retenu, mais d'une subtilité fascinante. On imagine un lac de montagne cerné de collines enneigées, dans le silence d'une forêt de pins : fraîcheur, pureté, névés et nature préservée composent le décor. Pêche blanche, pomme et poire Passe-Grassane apparaissent discrètement, accompagnées de menthe et d'anis. Puis le fruit se fait plus suave, entre marmelade et gelée d'abricot. Des nuances musquées, une pointe d'encens et de baie de genièvre complexifient encore le bouquet, tandis que l'ardoise, le grès et une touche ferrugineuse rappellent constamment la présence du sol.

La bouche change d'échelle. Ample et généreuse, elle libère une profusion de fruits entourés d'épices : poire juteuse, pêche, brugnion et nectarine, abricot, fruit de la passion et mangue s'ajoutent au citron jaune et à la clémentine. Tout vibre d'énergie et de vitalité. Sel, poivre blanc et gingembre donnent du mordant, bientôt rejoints par les amers rafraîchissants des zestes d'agrumes. Réglisse et clou de girofle renforcent encore cette architecture épicée. Puis une dimension fumée traverse le vin évoquant la poudre à canon et la pierre chauffée par le soleil. La roche semble littéralement prendre le relais du fruit.

La finale est d'une précision impressionnante. Tendue, intense et interminable, elle conjugue agrumes et une multitude de sensations minérales, évoquant ardoise et pierre-ponce. Une superbe sapidité

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

accompagne cette matière dans des équilibres d'une remarquable justesse. Tout indique une capacité de vieillissement considérable : déjà saisissant aujourd'hui, ce Dellchen devrait prendre une dimension supplémentaire après une dizaine d'années de cave.

À partir de 2032, on le rêve sur un bar en croûte de sel, une daurade royale entière rôtie aux épices et au vin blanc ou un homard au four accompagné d'un beurre d'algues. Un Grand Cru d'une profondeur majestueuse, où la pureté des paysages de montagne finit par rencontrer toute la puissance tellurique de la roche.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Sec - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, limpide et retenu, évoquant la pureté froide d'un lac de montagne.

Nez : Pêche blanche, poire, abricot et nectarine, nuancés de menthe, d'anis et de baie de genièvre. Ardoise, grès et une touche ferrugineuse rappellent constamment le sol.

Bouche : Ample et juteuse, elle déploie poire, brugnon, agrumes et fruits exotiques portés par sel, poivre blanc et gingembre. Les amers de zestes rafraîchissent. La finale, tendue et interminable, conjugue ardoise, pierre ponce et superbe sapidité.

Accords mets-vins : Jeune, sur une daurade royale rôtie aux épices et au vin blanc ou un bar en croûte de sel. -
À partir de 2032, sur un homard au four accompagné d'un beurre d'algues.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2030 et 2052 au moins

Température de service : 11°
Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique