

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2025 - blanc



Pour percevoir pleinement l'incroyable subtilité du riesling, surtout lorsqu'il est travaillé par les Dönnhoff, il faut bien sûr le goûter à tous les stades de maturité et les niveaux de sucrosité. Pourquoi ne pas commencer avec ce cru « monopole » demi-sec, récolté un peu plus tardivement ?

C'est en face du vieux pont de « Luitpold » qui traverse la Nahe à partir du village d'Oberhausen que se niche ce tout petit vignoble historique, d'un hectare environ, propriété exclusive de la famille Dönnhoff. Par leur proximité immédiate avec la rivière, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un micro-climat idéal, beaucoup plus doux qu'ailleurs, plus haut sur les coteaux, aux heures les plus chaudes. En outre, la proximité de la Nahe rafraîchit sensiblement l'atmosphère pendant les nuits d'été. Si l'on ajoute l'humidité apportée par la rivière, les conditions sont parfaites pour obtenir des raisins à la fois bien mûrs et concentrés, et conservant de très belles acidités. Les vignes du « Brücke » (pont) sont généralement vendangées parmi les dernières, fin septembre ou début octobre selon les années.

Le sol, quant à lui, apporte de la structure et de la densité, de la tension et ce grain serré et vibrant sur le palais : n'oublions pas qu'ici, en bordure de rivière, les ardoises sont recouvertes de sables calcaires et d'une fine couche de terre limoneuse. Soucieux de ne surtout pas alourdir ce splendide « Spätlese », les Dönnhoff font le choix de réaliser fermentation et élevage en combinant grands foudres en bois et cuves inox. Laisser s'exprimer le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol.

Derrière une robe d'or très pâle mais lumineuse, le 2025 se montre d'abord secret, presque silencieux. Quelques touches de pêche blanche et de raisin frais et sucré émergent délicatement, accompagnées d'évocations fugaces de poire et de goyave. Le schiste, lui, se laisse plus facilement saisir, tout en finesse. Après une bonne aération, une sensation presque glacée s'installe, évoquant la neige et l'air froid, avant que citron vert, orange, clémentine mais aussi le coing ne commencent à poindre.

C'est en bouche que le vin se dévoile véritablement. Ample et souple, il libère immédiatement d'exaltantes saveurs d'agrumes autour du citron vert, de la clémentine et de la mandarine qui donnent au jus son éclat et son dynamisme. La sucrosité est parfaitement balancée par le fruit et une acidité subtile, jamais agressive mais bien présente. Une touche de bâton de réglisse apporte du relief tandis que la minéralité se diffuse dans un registre extrêmement fin, presque aérien, comme une poudre de roche en

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

suspension. Une délicate évocation de citronniers en fleurs ajoute une respiration florale subtile.

La finale constitue peut-être le moment le plus fascinant de la dégustation. Très longue, elle atteint un équilibre remarquable entre douceur et acidité : l'une joue constamment avec l'autre, empêchant toute sensation de lourdeur et maintenant le vin dans un mouvement permanent. Le schiste accompagne cette persistance avec une finesse extraordinaire, jusqu'à donner l'impression que le vin ne finit plus.

Dans deux ou trois ans, servez-le à l'apéritif avec des rillettes de saumon ou des toasts au foie gras d'oie. Après cinq ans, osez des cailles en gelée farcies au foie gras ou l'alliance du foie gras et de l'anguille fumée. Et si vous l'oubliez quinze ans en cave, un soufflé au Grand Marnier ou des crêpes Suzette célébreront magnifiquement sa longévité.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or très pâle et lumineux, ce Riesling 2025 s'habille d'une teinte claire et brillante qui annonce une matière délicate et tendue.

Nez : D'abord secret, il libère peu à peu pêche blanche, raisin frais, poire et goyave, puis citron vert, orange, clémentine et coing, sur un fond de schiste d'une grande finesse.

Bouche : Ample et souple, il déploie citron vert et mandarine. L'acidité équilibre la sucrosité. La minéralité évoque une poudre de roche. La finale joue douceur contre fraîcheur.

Accords mets-vins : Jeune, sur des rillettes de saumon ou des toasts au foie gras d'oie. - Plus tard, sur des cailles en gelée farcies au foie gras, une alliance foie gras et anguille fumée, ou, après une longue garde, un soufflé au Grand Marnier ou des crêpes Suzette.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2052

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique