

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling sec - 2025 - blanc



Nous entrons dans le cénacle des plus grands Rieslings de terroir, ceux qui nous disent à quel point ce cépage est fascinant, doté d'une incroyable capacité à s'imprégner de son environnement pour en livrer une interprétation stupéfiante de justesse, d'élégance et d'intensité.

Lorsqu'en sortant de la commune de Schlossböckelheimer, on découvre les pentes abruptes du grand cru Felsenberg, on se demande comment la vigne parvient à s'épanouir sur ce site vertigineux aux sols rouge foncé et pierreux, issus de roches volcaniques, et comment l'homme parvient à la cultiver et en tirer le meilleur, sur des coteaux qui avoisinent 60% de déclivité !

Sur ce terroir précoce, orienté au Sud et Sud-Ouest, point de mécanisation ni de rendements élevés. Il faut avant tout attendre et observer : attendre que la vigne s'accroche puis s'immisce en profondeur dans ce sol aride en surface mais assez humide en profondeur, attendre qu'elle aille chercher les éléments minéraux qu'elle transmettra aux fruits, et surtout observer la maturation phénolique et physiologique du raisin, goûter sans cesse, jusqu'à obtenir le juste point de maturité si important pour que le riesling se livre dans toute sa complexité et ses équilibres subtils.

Sur ce millésime 2025 particulièrement précoce, que le patriarche Helmut Dönnhoff place dans la droite ligne de 2005 et 2015 pour sa densité exceptionnelle et ses maturités juste parfaites, le Grand Cru Felsentürmchen atteint des sommets de profondeur, de précision aromatique et de vibration minérale. Pour reprendre les mots d'Helmut : « Il n'avait pas été aussi bon depuis très longtemps ! »

Le nez s'ouvre dans un registre vertical, dominé par l'énergie vivifiante des agrumes, au premier rang desquels on reconnaît le pamplemousse et le citron jaune. Déjà on sent poindre une composante minérale, d'abord très subtile et aérienne à ce stade, comme autant de poussières de roche flottant dans une atmosphère fraîche. Au fil de l'aération, l'identité pierreuse du vin ne cesse de gagner en intensité, déployant maintenant ses notes fumées de cendre et de pierre de lave chauffée par le soleil. A l'aération prolongée, la belle maturité du millésime apporte des nuances gourmandes de coing, de mangue, de fruit de la passion et de cédrat confit. En parallèle, une élégante dimension florale s'affirme, autour des fleurs du verger et de la fleur d'oranger, relevée d'une fine trame de poivre blanc concassé. C'est à la fois lumineux et concentré.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche, dense mais fuselée, révèle un fruit à l'éclat prodigieux : on se régale de saveurs franches et finement acidulées de fruits blancs et jaunes juteux, relevés d'écorce d'agrumes et d'une pointe de sel gemme. Un puissant courant épicé qui électrise nos papilles : on pense à un poivre intense et frais comme le Sichuan ou le Timut, à la baie de genièvre, à la racine de gingembre juste tranchée. Des nuances revigorantes de verveine citronnée et de menthe poivrée ajoutent encore à la tonicité du propos. La longue finale convoque des notes salines et fumées de poudre de roche, mêlées aux agrumes, au coing et au poivre noir, qui vous projettent illico sur le site vertigineux de Felsenberg, battu par le vent tiède d'une fin d'été.

On imagine ce grand cru Felsenberg « Felsentürmchen » sur des verrines de crème d'avocat, salade d'herbes aromatiques et écrevisses. Huîtres chaudes en sabayon de champagne, daurade ou bar en croûte de sel seront également d'excellents compagnons. A moins que vous ne préféreriez des gambas sautées au citron vert et piment frais.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Felsenberg Felsentürmchen Grand Cru Riesling sec - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe jaune dorée aux reflets lumineux, brillante et limpide, évoquant la densité solaire d'un grand millésime précoce.

Nez : Pamplemousse et citron d'abord, puis coing, mangue, fruit de la passion et cédrat confit. Fleur d'oranger, fleurs du verger, cendre, pierre de lave et poivre blanc concassé.

Bouche : Dense et fuselée, l'attaque éclate sur les fruits blancs et jaunes juteux, l'écorce d'agrumes et le sel gemme. Le poivre de Sichuan, le genièvre, le gingembre et la verveine citronnée électrisent. Finale saline, fumée et poivrée.

Accords mets-vins : Verrines de crème d'avocat aux herbes et écrevisses, huîtres chaudes en sabayon de champagne, daurade ou bar en croûte de sel, gambas sautées au citron vert et piment frais.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2046

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique