

## Weingut Dönnhoff - Magnum Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Sec - 2025 - blanc



Déjà à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, le vignoble de Hermannshöhle était considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons de la vallée de la Nahe. C'est aussi le terroir historique de la famille Dönnhoff, celui grâce auquel Helmut et désormais Cornelius ont bâti cette extraordinaire réputation de « Maestro » du Riesling, tout comme le Scharzhofberg l'a été pour une autre légende, Egon Müller.

Il faut dire que les vieilles vignes d'une soixantaine d'années bénéficient sur ces pentes abruptes (jusqu'à 60 %), aménagées en terrasses, de conditions optimales : une exposition dominante au Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide si l'on veut, comme les Dönnhoff le font si bien, « jongler » avec la maturité du raisin, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol très complexe que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaires.

Reste ensuite aux Dönnhoff à laisser parler leur sens aigu de la juste maturité et leur génie d'un élevage haute-couture, préservant toutes les qualités du fruit et les nuances aromatiques du terroir. Et quel terroir !

Derrière une robe entre or pâle et or, d'une luminosité et d'un éclat superbes, le 2025 impose d'abord la présence du sol. Le nez est profondément minéral, dans une expression fascinante où la roche paraît simultanément solide et liquide, comme si les profondeurs du Hermannshöhle venaient infuser directement dans le verre. Autour gravitent la cardamome, le poivre vert et la baie de genièvre, ainsi qu'une touche de sauge. À ce stade, le fruit semble attendre son heure.

Celle-ci arrive en bouche. La matière, puissante, envahit rapidement le palais avant de progresser par vagues successives. Des pommes Boskoop bien mûres se mêlent à l'orange et la clémentine. Viennent ensuite le fruit de la passion, le kiwi et le kumquat, relevés de zestes de citrons jaune et vert. Cette profusion est immédiatement relayée par une extraordinaire palette végétale : autour de la sauge, la verveine, la menthe, l'oseille et la coriandre vietnamienne. C'est à la fois singulier et profondément cohérent.

Une salinité puissante électrise l'ensemble. Par moments, la matière semble même perler sur la langue, avec cette sensation tonique rappelant une vitamine C effervescente. L'intensité est considérable, mais jamais statique : le vin avance, pulse et se renouvelle constamment.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale se resserre. La roche reprend alors pleinement possession du vin, accompagné de notes de cendres froides et de pierre ponce. La persistance est phénoménale. Et tout indique que l'on ne contemple encore que les premières esquisses du tableau : vingt minutes dans le verre suffisent déjà pour voir le fruit gagner en présence, la complexité s'amplifier et la longueur s'étirer davantage.

Un Hermannshöhle encore contenu, mais doté d'un moteur impressionnant. Dans dix ans, on le rêve sur une barbue ou un Saint-Pierre accompagnés d'oseille, d'épinards ou d'une purée de céleri, voire sur une volaille à la sauge ou à l'estragon. Aujourd'hui, privilégiez huîtres bretonnes, crustacés froids, poissons fumés ou un tartare de daurade au gingembre, piment d'Espelette et coriandre.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Weingut Dönnhoff - Magnum Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Sec - 2025 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or pâle aux reflets dorés, d'une luminosité et d'un éclat superbes.

**Nez** : Profondément minéral, comme si la roche infusait directement dans le verre. Cardamome, poivre vert, baie de genièvre et sauge gravitent autour d'un fruit encore discret.

**Bouche** : Matière puissante qui envahit le palais par vagues. Pomme Boskoop, orange, clémentine, fruit de la passion, kiwi et kumquat. Sauge, verveine, menthe et coriandre. Salinité électrisante, finale rocailleuse à la persistance phénoménale.

**Accords mets-vins** : Jeune, sur huîtres bretonnes, crustacés froids, poissons fumés ou tartare de daurade au gingembre et coriandre. - Plus tard, sur barbue, Saint-Pierre à l'oseille, volaille à la sauge ou purée de céleri.



### Conseils de service

**À consommer** : Entre 2029 et 2055

**Température de service** : 11 à 12°

**Ouverture** : Carafage de deux heures recommandé.



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Nahe Qmp

**Cépage** : Riesling

**Culture** : Biologique