

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese - 2025 - blanc



Cet Hermannshöhle Spätlese allie comme rarement délicatesse et profondeur, douceur et énergie. Par sa puissance contenue, sa profondeur abyssale et son extraordinaire allonge minérale, par la densité lumineuse et le charme incroyable de son fruit, par sa splendide structure en bouche, à la fois tendre et caressante, mais droite, tendue et vibratoire, ce « Spätlese » rivalise clairement en termes de complexité avec bon nombre d'Auslese de la Nahe. Bien sûr, la qualité exceptionnelle du millésime y est pour beaucoup, et le terroir aussi : depuis le 19^e siècle, le vignoble de Hermannshöhle est considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons de la vallée de la Nahe.

Les vieilles vignes de plus de 65 ans bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasse de conditions optimales : une exposition majoritairement au Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaire. Pour les vendanges tardives, les Dönnhoff privilégient les rangs de vignes plutôt exposés au Sud-Est ou au Sud-Ouest, où l'acidité est généralement mieux préservée tout au long de l'arrière-saison.

Cornelius privilégie les raisins provenant des extrémités est ou ouest de son grand cru emblématique, où ils mûrissent un peu plus lentement et préservent ainsi de superbes acidités. Il adapte ensuite vinification et élevage afin de conserver au maximum la pureté aromatique du fruit tout en soulignant la fraîcheur du jus et la finesse de son empreinte minérale. Il privilégie une fermentation en vieux foudres de chêne, suivie d'un élevage de 8 mois en cuve inox.

Derrière une robe d'or très pâle, brillante et lumineuse, le 2025 déploie un nez aérien d'une pureté saisissante. La poire, délicieusement juteuse, côtoie le raisin frais et la nectarine blanche, relevés d'agrumes subtils où se distinguent orange, clémentine, citron de Menton, kiwi et une touche de pamplemousse. Tout s'articule avec une précision confondante. Cerfeuil, persil plat et aneth apportent une fraîcheur végétale aérienne, aux accents plus printaniers.

L'aération réveille progressivement l'expression du sol. Une minéralité d'un raffinement admirable s'élève du verre : cendre fine, poussière d'ardoise presque picotante et roche volcanique composent une trame complexe qui donne au fruit une profondeur supplémentaire.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est d'une sensualité irrésistible. Gelées, confitures, coulis et crèmes de fruits semblent se succéder : orange, Reinette, abricot, prunes verte et jaune, mandarine, relevés de zestes de citron vert et de pamplemousse, c'est une farandole. La matière est ample, nourrissante, expressive. Mais le prodige réside dans l'équilibre entre douceur et acidité : l'une caresse ce que l'autre électrise, dans un mouvement permanent. Sucres, acidité et alcool trouvent ici un point d'équilibre d'une précision magistrale.

Sur la finale, une sapidité intense traverse le vin et lui insuffle une énergie considérable. La longueur impressionne, comme si les sensations, l'énergie que procure ce vin ne voulaient jamais s'éteindre. Le palais reste étonnamment frais, salivant, ouvert, sur une dernière vibration citronnée soutenue par l'empreinte saline du calcaire.

Déjà fascinant avec un saumon fumé, crème fraîche et blinis ou une salade de chair de crabe ou d'araignée de mer au cerfeuil, ce Spätlese possède surtout l'étoffe pour traverser vingt ans et bien davantage. À pleine maturité, on l'imagine sur un curry de lotte, Saint-Jacques et gambas, relevé de curcuma, d'une touche de lait de coco et de quelques quartiers de mandarine.

Un Hermannshöhle d'une harmonie souveraine : royal !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or très pâle, brillant et lumineux.

Nez : Poire juteuse, nectarine, agrumes variés et herbes fraîches, puis cendre, ardoise picotante et roche volcanique s'élèvent à l'aération.

Bouche : Matière ample et voluptueuse, entre gelées et coulis de fruits, électrisée par une acidité magistrale. Finale sapide, citronnée, d'une longueur impressionnante sur une trame pierreuse et saline.

Accords mets-vins : Jeune, sur un saumon fumé à la crème fraîche et blinis, ou une salade de crabe au cerfeuil. - Plus tard, sur un curry de lotte, Saint-Jacques et gambas au curcuma, lait de coco et mandarine.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2031 et 2063

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage de deux heures recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique