

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese (37.5 cl) - 2025 - blanc

37.5 cl



Cette sélection tardive (« Auslese ») relève du travail d'orfèvre : l'éclat, la pureté, la précision de ce riesling de vendange tardive sont exceptionnels. Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup : depuis le 19^e siècle, le vignoble de Hermannshöhle est considéré comme la référence absolue pour tous les vigneron de la vallée de la Nahe.

Les vieilles vignes d'une soixantaine d'années bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasses de conditions optimales : une exposition plein 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.

En 2025, l'arrière-saison s'est montrée particulièrement chaude et ensoleillée, tout au long du mois de septembre, sans aucun nuage à l'horizon. Si bien que le botrytis s'est très peu développé mais que les raisins ont pu parfaitement passeriller sur pied, préservant un parfait état sanitaire et cette acidité que l'on recherche dans les plus grandes « sélections tardives ». Des conditions idéales qui ont donné cet « Auslese » à la classe et la fraîcheur exceptionnelles. Restait ensuite, pour Helmut et Cornelius à réaliser un élevage « haute-couture » visant à préserver au maximum l'éclat incomparable du fruit, mais aussi son imprégnation profonde dans les sols d'ardoises du « Hermannshöhle », sans risquer le piège de la lourdeur. La fraîcheur et la tension, chez Dönnhoff, c'est sacré ! D'autant plus sur les moelleux à la vibration absolument unique. D'où le choix d'un élevage assez court (9 mois au total) uniquement en cuves inox.

Cet Hermannshöhle Auslese est admirable par sa capacité à révéler une fraîcheur éclatante, un élan vivifiant malgré la très haute maturité du fruit. Dès le premier nez, des parfums de tarte ou de sorbet au citron, de granité à la poire ou au pamplemousse s'élèvent du verre, accompagnés de notes anisées rappelant le cerfeuil, l'estragon et la coriandre. Des nuances raffinées de fruits blancs juste cueillis, frais et juteux, voisinent avec une expression chlorophyllienne évoquant la renaissance printanière : on pense à des jeunes pousses de mâche ou d'épinard, à des cosses de petit pois, à la verveine ou la menthe fraîche. Quelques touches de rhubarbe mais aussi de mangue ou d'ananas précèdent une expression du sol particulièrement subtile, entre pierre mouillée et évocations de poivre blanc.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche offre un équilibre parfait, sur un fruit resplendissant qui semble se nourrir d'un dialogue incessant avec le sol. La roche s'imisce comme autant de minuscules éclats de pierre au cœur des saveurs de gelée de citron vert ou de pomelo, de jus de clémentine ou d'orange. La texture soyeuse, délicieusement enveloppante, caresse le palais avant de se montrer bien plus vive, plus ferme, animée d'une vibration saline particulièrement excitante. La longueur de la finale est spectaculaire, sa sapidité tout autant.

Un immense Riesling moelleux, tonique et d'une rare digestibilité, qui brillera sur les 30 prochaines années. Parfait vin de dessert, il vous régalerait avec une tarte meringuée au citron ou à la rhubarbe, un soufflé au Grand Marnier, une pêche ou une poire Melba. Mais aussi un Saint-Honoré ou un Puits d'Amour.

Plus qu'un vin, un élixir précieux et fascinant d'énergie, indispensable dans toute bonne cave.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese (37.5 cl) - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, d'une pureté cristalline et d'un éclat scintillant qui annonce la haute maturité du fruit et la précision du millésime.

Nez : Sorbet au citron, granité à la poire et au pamplemousse, cerfeuil, estragon, coriandre, verveine, menthe fraîche, cosses de petit pois, rhubarbe, mangue, ananas, pierre mouillée et poivre blanc.

Bouche : Texture soyeuse et enveloppante, la gelée de citron vert et le jus de clémentine dialoguent avec la roche. La finale est spectaculaire, saline, vive et d'une sapidité et d'une longueur exceptionnelles.

Accords mets-vins : Tarte meringuée au citron ou à la rhubarbe, soufflé au Grand Marnier, pêche ou poire Melba, Saint-Honoré, Puits d'Amour.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2029 et 2061

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure minimum



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques