

Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2017



Nous sommes ici sur la commune de Roxheimer, dans la partie Nord de la Nahe, plus près du Rhin. Dans cette petite vallée, les Dönnhoff exploitent des vignes d'une quarantaine d'années sur le terroir de Höllenpfad, littéralement « chemin de l'enfer » ! Les anciens faisaient-ils référence à l'enfer de travailler la vigne sur ces coteaux extrêmement pentus, souvent à plus de 50% ? A moins qu'il ne s'agisse d'une référence à la couleur rougeoyante de ces sols de grès rouges au soleil couchant, rappelant à certains les flammes de l'enfer ?...

La vigne bénéficie ici d'une exposition au Sud et d'un climat un peu plus chaud que du côté d'Oberhauser, mais elle s'infiltré en profondeur dans les grès pour trouver une humidité suffisante évitant stress hydrique et « sur-concentration ». Selon les Dönnhoff, Höllenpfad constitue le terroir idéal pour élaborer de grands rieslings secs, combinant fruité charnu et pierrosité affirmée. Ce splendide millésime 2017, au profil à la fois généreux, compact et toujours intensément minéral, est de toute évidence un modèle du genre.

Le bouquet, tout en nuances, affiche une vraie sophistication : il va et il vient, plein d'entrain, entre les fruits blancs frais, le citron vert, l'amande douce, les fleurs blanches, le sable, le graphite, la résine de pin, le poivre gris... La bouche est généreuse, avec une densité presque tannique, mais sans cesse relevée par des accents légèrement pimentés. Voici un vin plein d'énergie, un vin ample et toujours actif. Il déploie sa finale à la fois citronnée et crayeuse avec naturel, portant en lui cette sensation de pureté que l'on aime tant dans les vins de la famille Dönnhoff.

C'est très beau aujourd'hui (nous vous recommandons un bon carafage surtout si vous souhaitez éliminer le très léger perlant du vin à l'ouverture), mais nul doute que ce sera toujours aussi intense et profond dans une dizaine d'années!

Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Très sophistiqué et minéral : fruits blancs, citron vert, laurier, fleurs blanches, amande douce, sable, craie, résine de pin, poivre de sichuan

Bouche : Généreuse, dense et mûre, mais sans cesse relevée par des accents légèrement pimentés. De l'énergie, un vin ample mais toujours actif, déployant sa finale à la fois citronnée et crayeuse avec naturel.

Accords mets-vins : Saumon gravlax ou saumon fumé. Lotte pochée aux épices douces. Tajine de volaille au citron confit. Blanquette ou tajine de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques