Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2017

Pour percevoir pleinement l’incroyable subtilité du riesling, surtout lorsqu’il est travaillé par les Dönnhoff, il faut bien sûr le goûter à tous les stades de maturité et les niveaux de sucrosité. Pourquoi ne pas commencer avec ce cru « monopole » demi-sec, récolté en vendange tardive ?

C’est en face du vieux pont de « Luitpold », qui traverse la Nahe à partir du village d’Oberhäuser, que se niche ce tout petit vignoble historique, propriété exclusive de la famille Dönnhoff. Par leur proximité immédiate avec la rivière, les vignes d’une trentaine d’années bénéficie d’un micro-climat idéal, beaucoup plus doux qu’ailleurs, plus haut sur les coteaux. Couplé à l’humidité apportée par la Nahe, les conditions sont parfaites pour obtenir des raisins en sur-maturité. Le sol, quant à lui, apporte de la structure, une belle acidité et une vraie finesse minérale : en bordure de rivière, les ardoises sont recouvertes de sables calcaires et d’une fiche couche de terre limoneuse.

Soucieux de ne surtout pas alourdir ce splendide « Spätlese », les Donnhoff font le choix de réaliser fermentation et élevage en combinant grands foudres en bois et cuves inox. Avec un seul objectif : laisser s’exprimer le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol. Ce qui séduit ici, c’est certainement cette harmonie exemplaire entre la douceur du fruit mûr (évoquant ici poire au sirop, clémentine et ananas confits) et la superbe acidité, jamais agressive, toujours rafraîchissante.

Si l’on sent déjà poindre de subtiles notes végétales et épicées (menthe fraîche, gingembre confit, une pointe de cannelle, miel fin), il est évident que l’aromatique ne va cesser de se complexifier dans les prochaines années. Idem pour la texture déjà délicieusement douce et onctueuse, qui n’aura de cesse de gagner encore en profondeur. Car bien sûr, ce « Spätlese » irrésistible aujourd’hui sur sa belle concentration fruitée, vous ravira d’ici 15 ans par sa profondeur et ses équilibres proches de la perfection. Un très grand Riesling demi-sec !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Poire au sirop, clémentine et ananas confit, tarte au citron. Craie, sable humide. Gingembre confit, verveine, menthe fraîche, cannelle. Une pointe fumée. Amande.

Bouche : Superbe équilibre entre la douceur fruité et l'acidité rafraîchissante. Très "fondue". Grande pureté, beaucoup de dynamisme. Gros potentiel de garde.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec des dès de stilton. Velouté de potimarron et chips de bacon. Oie rôtie et chou rouge à la flamande. Charlotte aux poires. Sablé à l'abricot rôti.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (spätlese)

Cépage : Riesling

Alcool : 8.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques