

Weingut Dönnhoff - Höllenpfad im Mühlenberg Grand Cru Riesling Trocken - 2020



Littéralement, on pourrait traduire « Höllenpfad » par « chemin de l'enfer »... Quand on découvre cet impressionnant vignoble niché dans une étroite vallée latérale à la Nahe, on comprend mieux que les anciens l'aient nommé ainsi.

D'abord par sa pente vertigineuse qui rend le travail de la vigne effectivement infernal, ou, tout du moins, surhumain ! Mais aussi pour la couleur incandescente de ce coteau parcouru de veines de grès rouges, évoquant à certains les flammes de l'Enfer ?... C'est d'autant plus vrai le soir, où ce coteau orienté au Sud-Ouest, est baigné d'une lumière rougeoyante.

Sur ce « Grand Cru » de 4 hectares au total, les Dönnhoff ont sélectionné les vignes les plus anciennes, plantées voici une quarantaine d'années, sur une parcelle d'un hectare environ dans la partie supérieure du coteau. Ici, les raisins restent assez petits mais offre une concentration aromatique et des équilibres sucres-acidités idéaux pour élaborer un grand Riesling sec. Une intuition géniale d'Helmut, concrétisée par son fils Cornelius depuis le millésime 2017.

Un vin à l'aromatique sophistiqué et lumineuse, invitant à la rêverie, au toucher de bouche extraordinairement soyeux, et parcouru d'une trame minérale effilée, aux accents empyreumatiques, qui électrise l'ensemble. La fraîcheur aérienne et la distinction florale du premier nez forcent l'admiration : les notes de frésia, d'aubépine, de violette et de marguerite, de lavande et de jonquille, de gazon coupé s'entremêlent à une touche minérale fumée. Au fil de l'aération, le fruit s'affirme, sur le citron, le kiwi et les fruits blancs juste cueillis, complétés d'une touche mentholée rafraîchissante évoquant le ricqlès.

La générosité savoureuse du fruit se double d'un toucher de bouche extraordinairement soyeux. Les saveurs franches de pomme Reinette et de poire bien mûres s'accompagnent d'excitantes évocations de citron vert, de pamplemousse et de fruit de la passion, relevés de notes épicées de gingembre et de poivre blanc.

Stimulant, profondément ancré dans la roche avec ses accents empyreumatiques qui semblent chauffer le fruit, très long et pénétrant sur la finale, ce Grand Cru Höllenpfad im Mühlenberg possède une classe folle. Dans 5 ans ou bien davantage, il brillera sur une saumon à l'unilatérale, une barbue à l'oseille ou un sandre à la sauge.

Weingut Dönnhoff - Höllenpfad im Mühlenberg Grand Cru Riesling Trocken - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune vert clair, brillante

Nez : Sophistiqué, poétique : les notes de frésia, d'aubépine, de violette et de marguerite, de lavande et de jonquille, de gazon coupé s'entremêlent à une touche minérale fumée. Puis vient le fruit : citron, kiwi et fruits blancs. Une touche mentholée

Bouche : Toucher soyeux, générosité savoureuse du fruit sur la pomme Reinette et la poire bien mûres. Excitantes évocations de citron vert, de pamplemousse et de fruit de la passion, relevés de notes épicées de gingembre et de poivre blanc.

Accords mets-vins : Un saumon à l'unilatérale, une barbue à l'oseille ou un sandre à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique