Weingut Dönnhoff - Riesling Trocken - 2020

Disons-le tout net : un riesling de ce niveau, aussi aromatique et équilibré, aussi dense en bouche et parfaitement tendu par son arête minérale, à un tel prix, nous n’en connaissons pas d'autre !

Véritable vitrine des terroirs de la vallée centrale de la Nahe et du style Dönnhoff tout en précision aromatique et en texture effilée, ce Riesling sec vous enchantera aujourd’hui comme dans 4 ou 5 ans.

Cornelius Dönnhoff sélectionne et assemble des raisins de plusieurs parcelles aux expositions et altitudes variées, qui partagent ces sols pentus de nature volcanique, plus ou moins mêlés en ardoises et quartzites… La majorité sont situées dans les secteurs d'Oberhausen Kieselberg et du Felsenberg. Au plus près de l’éclat naturel et de la fraîcheur du fruit, le vin est vinifié et élevé uniquement en grands contenants neutres, cuves inox et vieux foudres.

Le résultat se montre cette année particulièrement avenant, à la fois frais et gourmand. Les fruits blancs, entre pomme Granny, pomme Reinette et pêche blanche, s’accompagnent d’une touche vive et acidulée évoquant le kiwi. Les notes d’herbes fines, aneth et cerfeuil en tête, et de feuille d’eucalyptus planent au-dessus du verre, renforçant la sensation de fraîcheur chlorophyllienne et mentholée qui se dégage du verre. Citron jaune, citron vert et pamplemousse forment un trio revigorant, tandis qu’au fil de l’aération, c’est la dimension épicée qui s’affirme : des notes de camphre, de bergamote et d’encens entour un joli noyau fruité qui s’est déplacé du côté des fruits à noyau, entre mirabelle et abricot.

Le plaisir ne diminue pas en bouche, bien au contraire. On se régale de la chair ample et savoureuse d’un fruit bien mûr, autour de la poire, de la pomme, du coing, mais aussi de la prune Reine-Claude et d’une touche de fruit de la passion. Les agrumes sont toujours là, avec leur énergie acidulée, tout comme les épices. La dimension poivrée s’intensifie sur la finale, accompagnée de notes de clou de girofle et de cardamome.

A la fois puissant, dense mais tendu, ce très beau Riesling sec vous régalera sur un saumon gravlax, un colin froid cuit au court-bouillon ou un tourteau et sa mayonnaise relevée d’une pointe de piment d’Espelette. Plus tard, on pourra aller sur un curry doux de poisson au lait de coco.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Riesling Trocken - 2020

Dégustation et accords

Robe : Claire, lumineuse, reflet vert pâle

Nez : Frais et gourmand : pomme Granny, pomme Reinette et pêche blanche, une touche acidulée de kiwi. Des notes d'herbes fines, aneth et cerfeuil, et de feuille d'eucalyptus. Citron jaune, citron vert et pamplemousse. Camphre, bergamote, encens. Mirabelle

Bouche : On se régale de la chair ample et savoureuse d'un fruit bien mûr, autour de la poire, de la pomme, du coing, de la Reine-Claude et du fruit de la passion. Les agrumes sont toujours là, avec leur énergie acidulée, tout comme le poivre et le clou de girofle

Accords mets-vins : Un saumon gravlax, un colin froid cuit au court-bouillon ou un tourteau et sa mayonnaise relevée d'une pointe de piment d'Espelette. Plus tard, on pourra aller sur un curry doux de poisson au lait de coco.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure.

Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques