Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2020

Nous voici plongés au cœur du Grand Cru « Dellchen », entre les villages de Niederhausen et Norheim. Ce terroir, exceptionnel à bien des égards, occupe de petits coteaux cultivés en terrasses, nichés au milieu de hautes falaises escarpées, d'origine volcaniques. Il bénéficie d'un sol où, aux nombreuses ardoises altérées, se mêlent des roches volcaniques progressivement tombées de ces pentes vertigineuses.

La nature très pierreuse de ces sols bruns, ainsi que l'exposition au Sud et la protection naturelle des hautes falaises qui entourent le vignoble confèrent au Grand Cru Dellchen un caractère tout à fait singulier : le riesling atteint ici une haute maturité qui, couplée à l'intensité minérale hors-norme trouvée dans le sol, donne des vins à la fois puissants et tendus, d'une profondeur et d'une persistance phénoménales.

Les rendements sont naturellement limités (autour de 30 hectolitres/ha) et les raisins très concentrés. C'est d'autant plus vrai sur cet exceptionnel millésime 2020 où les raisins ont atteint l'équilibre parfait entre richesse aromatique et fraîcheur acidulée. Une perfection que l'on retrouve dans une bouche à la fois profonde et succulente, mais incroyablement tonique et stimulante !

Le vin, charmeur, brillant et vertical, nous plonge d'abord dans un océan de gourmandise, entre fruits blancs et jaunes délicieusement mûrs et agrumes juteux, avant qu'une structure minérale d'une finesse et d'une intensité incroyables ne nous emporte dans un élan fascinant.

Incroyablement pur et jaillissant au nez, ce Dellchen nous plonge dans un univers de fraîcheur et de nature inviolée. Passée une note fumée délicate, on pense ensuite à des prairies fleuries et mouillées par la rosée du matin, on pense à une eau de source de montagne, ruisselant sur la roche, on pense à des herbes fraîches entre cerfeuil et aneth. Etonnamment, plus le vin se réchauffe dans le verre, plus il gagne encore en fraîcheur. Les herbes fines sortent du réfrigérateur, le citron et le pamplemousse sont givrés, le jus de fruit de la passion est glacé… Où est l'alcool ? Nul ne le sait…

Le toucher de bouche se révèle incroyablement soyeux. On croque désormais dans un fruit juteux, parfaitement mûr, entre poire, pommes Granny et Reinette, pêche de vigne et prunes jaunes. Les agrumes sont toujours là et stimulent nos papilles. La finesse de la finale est franchement épatante : c'est une sorte de dentelle de roche que l'on perçoit sur le palais, une minéralité subtile qui se diffuse dans le corps

tout entier, sans crier gare, avec un naturel confondant.

Encore une fois, ce vin de grande garde méritera de patienter au moins 10 ans dans votre cave si vous voulez qu'il vous livre tous ses secrets et ses infinies nuances. Mais il est déjà formidablement expressif ! Par sa grâce infinie, il convoque langoustines et langoustes, barbue ou Saint-Pierre. A associer à quelques trouvailles légumières et végétales imaginées par Alain Passard par exemple... Un autre sommet du millésime.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Pur et jaillissant au nez, fraîcheur phénoménale : note fumée délicate, herbes fraîches entre cerfeuil et aneth, citron et pamplemousse givrés, jus de fruit de la passion glacé

Bouche : Bouche : Toucher de bouche soyeux, fruit juteux, parfaitement mûr (poire, pommes Granny et Reinette, pêche de vigne et prunes jaunes). Présence d’agrumes. Minéralité subtile de la finale

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2045

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique