Weingut Dönnhoff - Niederhaüser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken Magnum - 2020

Déjà à la fin du 19e siècle, le vignoble de Hermannshöhle était considéré comme la référence absolue pour tous les vignerons de la vallée de la Nahe. C’est aussi le terroir historique de la famille Dönnhoff, celui grâce auquel Helmut et désormais Cornelius ont bâti cette extraordinaire réputation de « grands maîtres » du Riesling, tout comme le Scharzhorfberg l’a été pour un autre maître, Egon Müller.

Il faut dire que les vieilles vignes d’une soixantaine d’années bénéficient sur ces pentes abruptes (jusqu’à 60%), aménagées en terrasses, de conditions optimales : une exposition dominante au Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide si l’on veut, comme les Dönnhoff le font si bien, « jongler » avec la maturité du raisin, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol très complexe que l’on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaires.

Reste ensuite aux Dönnhoff à laisser parler leur sens aigu de la juste maturité et leur génie d’un élevage haute-couture, préservant toutes les qualités du fruit et les nuances aromatiques du terroir. Et quel terroir !

Sur ce millésime 2020, les raisins du Hermannshöhle furent parmi les premiers à être vendangés : mi-septembre, ils avaient atteint une maturité absolument parfaite, toute en concentration aromatique et en générosité fruitée, que l’on retrouve aujourd’hui dès le premier nez.

Plus sensuel de prime abord que les autres grands crus, cet Hermannshöhle nous régale d’arômes expressifs et gourmands de poire Williams, de pulpe de pomme Boskoop ou Canada, d’abricot, de gelée de coing et de confiture de Reine-Claude. Une note évoquant la rhubarbe nous rappelle que, chez Dönnhoff, la fraîcheur acidulée et tonique n’est jamais loin. A l’aération, le fruit tire vers des notes exotiques de papaye, d’anone et de kaki. Peu à peu, les épices se dévoilent, les fleurs aussi : on pense au jasmin séché, au thé vert, à l’origan et à la baie de genièvre et à de nombreux poivres, à commencer par la baie de Sichuan et le poivre blanc.

C’est en bouche que les agrumes se dévoilent, venant titiller les papilles avec leur belle acidité juteuse et la fine amertume de leurs écorces. Le pamplemousse, le citron vert, la mandarine et l’orange entament une ronde endiablée : à leur tonicité s’ajoute l’énergie du poivre et même du piment. Charnu, puissant et vibratoire, laissant derrière lui une superbe trame saline fort salivante, cet Hermannshöhle se tourne résolument du côté Yang. Il résonne en nous jusqu’au plexus, pendant de longues

minutes.

Texture mûre et soyeuse, percussion minérale, énergie, profondeur et allonge vibratoire, ce Grand Cru, brillant et sans concession, nous emporte très loin et très haut. N’oubliez pas de le garder au moins 10 ans en cave, car le merveilleux voyage ne fait que commencer… Sa formidable puissance naturelle autorise à table une gastronomie riche, aux accents fumés ou épicés : on pense tout autant à une traditionnelle choucroute alsacienne, qu’à une échine de cochon braisée aux endives ou navets nouveaux. Mais aussi à des poissons teriyaki grillés.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhaüser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken Magnum - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sensuel : arômes gourmands de poire, de pulpe de pomme, d'abricot, de gelée de coing et de confiture de Reine-Claude. Note de rhubarbe. A l'aération, le fruit tire vers des notes exotiques. Epices et fleurs : jasmin séché, thé vert, origan et poivres

Bouche : Entame par les agrumes (pamplemousse, citron vert, mandarine et orange), suivie des épices (poivre, piment). Charnu, puissant et vibratoire, laissant derrière lui une superbe trame saline salivante

Accords mets-vins : Choucroute alsacienne, échine de cochon braisée aux endives ou navets nouveaux. Poissons teriyaki grillés.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage de deux heures recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique