Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2021

Nous sommes ici sur la commune de Roxheimer, dans la partie Nord de la Nahe, plus près du Rhin. Dans cette petite vallée, les Dönnhoff exploitent des vignes âgées entre 40 et 50 ans sur le terroir de Höllenpfad, littéralement « sentier du diable » ! Les anciens faisaient-ils référence à l'enfer de travailler la vigne sur ces coteaux extrêmement escarpés et pentus, souvent à plus de 50% ? A moins qu'il ne s'agisse d'une allusion à la couleur rougeoyante de ces sols de grès rouges au soleil couchant, évoquant à certains les flammes de l'enfer ?...

La vigne bénéficie d'une exposition plein Sud et d'un climat un peu plus chaud et précoce que du côté d'Oberhausen, donnant au vin une dimension sensuelle et texturée. Mais la plante, enracinée très en profondeur dans les grès, sait trouver l'humidité suffisante pour éviter tout blocage de maturité, ou, à l'inverse, tout excès de concentration.

Pour Cornelius Dönnhoff, Hollenpfad constitue finalement le terroir idéal pour élaborer de grands rieslings secs, combinant fruité charnu, fraîcheur herbacée et minéralité pierreuse.

Sur ce millésime 2021 qui brille incontestablement par sa fraîcheur et ses superbes équilibres acides, Höllenpfad reste très fidèle à son terroir, affichant un premier nez où la sensation de suavité domine, nous laissant imaginer une texture ample et crémeuse. Puis, rapidement, viennent des notes de caillou mouillé, de bergamote, de menthe fraiche, de romarin et du tilleul. En fermant les yeux, on a le sentiment de survoler des pâturages fleuris. Les fruits s'élancent, tourbillonnant entre la pomme Granny-Smith, la poire Passe-crassane, la pêche et quelques zestes d'orange sanguine. Le poivre gris vous maintient en haleine. On n'y tient plus, l'invitation à la dégustation est irrésistible.

On retrouve en bouche le jus d'une orange sanguine, éclaircie par des notes intenses de bergamote et de zeste de citron. On serpente (sur ce chemin du diable et quel diable !) et se languit de plaisir sur des pentes réchauffées par un soleil de printemps. Le milieu de bouche surprend presque par une matière d'une grande tendreté. Puis, des notes plus aiguisées de kumquat, de citron vert et jaune titillent les papilles. Sans quitter cette primesautière fraicheur, la bouche convoque un peu de pierre à fusil, de poudre de silex ou d'ardoise. En attaque, en milieu de bouche ou en finale, la magie opère à tous les étages : on ne sait plus où donner des sens, mais on en redemande !

Des poissons de rivière conviendront parfaitement à ce Riesling princier, à

commencer par un sandre au beurre blanc ou encore une salade à l’anguille fumée. A moins que l’on se laisse tenter par un risotto au cumin et citron confit.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Roxheimer Höllenpfad 1er Cru Riesling Trocken - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflet vert

Nez : Frais et expressif : caillou mouillé, bergamote, menthe fraiche, romarin et tilleul, fleurs des champs, pollen, pomme Granny-Smith, la poire Passe-crassane, pêche, zestes d’orange sanguine. Poivre gris

Bouche : Attaque fuselée, dynamique sur le jus d’une orange sanguine, éclaircie par des notes intenses de bergamote et de zeste de citron. Milieu de bouche plus dense, finale primesautière, portée par les agrumes et un grain pierreux, fumé

Accords mets-vins : Un sandre au beurre blanc accompagné d'une mousseline de céleri ou de topinambour, ou encore une salade à l’anguille fumée. Un risotto au cumin et citron confit.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique