

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2021



Par sa puissance contenue, sa profondeur abyssale et son extraordinaire subtilité minérale, par la densité lumineuse de son fruit, par sa splendide structure en bouche, à la fois séveuse, pleine de fruits juteux, mais droite et tendue, ce « Spätlese » rivalise clairement en terme de complexité avec bon nombre d'Auslese de la Nahe. Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup : depuis le 19e siècle, le vignoble de Hermannshöhle est considéré comme la référence absolue pour tous les vigneron de la vallée de la Nahe.

Les vieilles vignes de plus de 65 ans bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasse de conditions optimales : une exposition majoritairement au Sud, indispensable dans cette vallée fraîche et humide, une altitude parfaite entre 120 et 170 mètres et surtout un sol que l'on retrouve rarement ailleurs, mêlant ardoises, roches volcaniques et calcaire. Pour les vendanges tardives, les Dönnhoff privilégient les rangs de vignes plutôt exposés au Sud-Est ou au Sud-Ouest, où l'acidité est généralement mieux préservée tout au long de l'arrière-saison.

En 2021, après un été alternant périodes ensoleillées et périodes plus fraîches et humides, les Dönnhoff ont attendu mi-octobre pour commencer à sélectionner les grappes de ce « Spätlese ». Cornelius a ensuite adapté sa vinification et son élevage dans le but de préserver au maximum la pureté aromatique du fruit, tout en soulignant sa prodigieuse fraîcheur et cette minéralité pierreuse à la fois omniprésente mais très délicate. Ici, il a privilégié une fermentation en vieux foudres en chêne, suivi d'un élevage de 8 mois en cuve inox.

La sensation de profondeur, de puissance contenue et d'harmonie qui se dégage de cet Hermannshöhle Spätlese est fascinante ! Au premier nez, c'est un monde minéral que l'on perçoit, un monde serein, immuable, où chaque éclat, chaque poussière, chaque atome de la roche est à sa place, indifférent aux caprices de la météo ou aux variations climatiques. On aime cette minéralité subtile, jamais lourde ou agressive, toujours dynamique, nimbée de quelques nuances chlorophylliennes d'herbes fines citronnées. Elle laisse se déployer peu à peu un fruit, resplendissant, charnu et succulent, autour d'une pomme légèrement caramélisée, d'un coulis de pêche jaune et d'abricot, de l'ananas et du jus de pamplemousse rosé bien mûr. Une note gourmande de quatre-quarts ou de pogne de Romans, délicatement parfumée à la fleur d'oranger, finit de nous mettre en appétit.

On adore en bouche la souplesse d'une matière à l'ampleur pourtant

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

impressionnante. La capacité extraordinaire qu'a ce vin d'entremêler l'ananas, l'abricot, les agrumes avec ce grain pierreux et serré, d'une rare finesse, relève presque de la magie ! Le sol et le fruit ne font qu'un : c'est une merveille de douceur et d'énergie, qui vous cajole et vous élève.

Un monument qui traversera les décennies avec assurance et sérénité.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Spätlese - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Minéralité omniprésente mêlée à une dimension florale de chèvrefeuille, tilleul ou de fleur d'oranger. Verveine citronnée. Pomme légèrement caramélisée, yogourt à l'abricot, pêche blanche, jus d'ananas, mandarine, pamplemousse.

Bouche : Une matière ample mais souple et juteuse, gorgée de saveurs d'ananas, d'abricot et d'agrumes. Un grain pierreux resserre le milieu de bouche. Finale tonique, longue, d'une finesse de texture éblouissante

Accords mets-vins : Foie gras poché aux épices douces, infusion d'automne. Une oie farcie aux fruits secs, choux rouges braisés.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2050 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage de deux heures recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique