Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese (37.5 cl) - 2021

37.5 cl

Cette vendange tardive (« Auslese ») relève du travail d'orfèvre : l'éclat, la pureté, la précision de ce riesling moelleux sont exceptionnels. 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 vignerons de la vallée de la Nahe.

Les vieilles vignes d'une soixantaine d'années bénéficient sur ces pentes aménagées en terrasses de conditions optimales : une exposition plein 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.

En 2021, le botrytis ne s'est quasiment pas développé (d'où l'absence dans la gamme de BA et TBA) : les Donnhoff ont pu cependant sélectionner, à partir de fin octobre, quelques grappes passerillées sur pied, voire partiellement botrytisées, pour élaborer cet « Auslese », chatoyant, follement expressif, à la fois tonique et luxuriant. Restait ensuite, pour Helmut et Cornelius, à sélectionner chaque grain, en fonction de leur niveau de concentration, et surtout à réaliser un élevage « haute-couture » visant à préserver au maximum l'éclat incomparable du fruit, mais aussi son imprégnation profonde dans les sols d'ardoises du « Hermannshöle ». La fraîcheur et la tension minérale, chez Dönnhoff, c'est sacré ! D'autant plus sur les moelleux à la vibration absolument unique. D'où le choix d'un élevage assez court (9 mois au total), uniquement en cuves inox.

Ce Hermannshöhle Auslese force l'admiration pour sa capacité à associer les douceurs les plus sensuelles et raffinées avec cette verticalité épicée, ce tranchant minéral unique. Dès le premier nez, à la sucrosité délicate, on pense à une île flottante, à une crêpe Suzette, à une liqueur de pamplemousse et au citron confit, à un concentré de pêche et d'abricot, à l'ananas séché et à la mangue. Une dimension florale suave et élégante plane aussi au-dessus du verre, avec ses notes de miel et de pollen. Mais la roche n'est jamais loin : elle imprime sa marque sur des notes fumées et une touche de graphite et d'ardoise mouillée. On aime la sensation de fraîcheur que dégage le vin, sur une évocation subtile de menthe givrée et de sorbet citron-verveine.

La bouche offre un équilibre juste parfait entre une texture soyeuse, délicieusement enveloppante, qui caresse le palais et y dépose ses saveurs fruitées et miellées, et cette fermeté, cette vibration minérale, presque salée, qui porte le vin en avant et stimule nos sens.

Un monument de volupté et de subtilité, somptueux aujourd'hui comme dans 30 ans ! Bien plus qu'un vin de dessert (même s'il devrait briller pour accompagner une omelette norvégienne, une charlotte à la pêche ou une mangue rôtie), on pourra aussi envisager avec ce Hermannshöhle Auslese des accords sucrés-salés de haut vol : on pense par exemple à des ris de veau braisés au caramel d'agrumes ou un tajine de veau à l'abricot.

Plus qu'un vin, un élixir d'éternité, un joyau rare, indispensable dans toute bonne cave.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese (37.5 cl) - 2021

Dégustation et accords

Robe : Dorée soutenue

Nez : Irrésistiblement complexe : île flottante, crêpe Suzette, liqueur de pamplemousse ou limoncello, pêche, abricot, ananas séché, mangue, dimension florale suave et élégante (pollen et miel), cendre et encens, menthe givrée, sorbet citron-verveine

Bouche : Equilibre entre une texture soyeuse, aux saveurs fruitées et miellées voluptueuses, et cette fermeté, cette vibration minérale, presque salée, qui porte le vin en avant et stimule nos sens.

Accords mets-vins : Parfait seul, en fin de repas. Mais aussi avec des ris de veau braisés au caramel d'agrumes ou un tajine de veau à l'abricot ou encore un dessert (omelette norvégienne ou charlotte à la pêche)

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2060

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure minimum

Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille moelleux ("Auslese"). SR : 110 gr/l

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques