Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2022

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 (ils ne dépassent jamais 30 hectolitres/ha) et les raisins très concentrés. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2022, marqué par un été chaud et sec, où les raisins ont atteint l'équilibre parfait entre richesse aromatique et fraîcheur acidulée. Une perfection que l'on retrouve dans un vin à la fois profond, gorgé d'un fruit concentré et succulent, mais incroyablement incisif et stimulant !

Ce Dellchen, charmeur, brillant et vertical, nous plonge d'abord dans un univers 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. On se régale de pêche, d'abricot, de poire Nashi et de coing, rehaussés de notes toniques de citron vert et de citronnelle. Un voile fumé d'une grande délicatesse, évoquant silex et pierre frottée, flotte au-dessus du verre. Il s'écarte progressivement laissant la place à des herbes fraîches, entre aneth, menthe et estragon. Quelle classe !

Le toucher de bouche se révèle incroyablement soyeux, avec un grain fin rappelant la chair juteuse d'une poire Conférence. On croque également dans la pomme, la pêche de vigne et le fruit de la passion. 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

et sa pureté, 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 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Norheimer Dellchen Grand Cru Riesling Trocken - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand, fin et intense : entre fruits blancs et jaunes et agrumes juteux (pêche, abricot, poire Nashi, coing, citron vert, citronnelle) et finesse d'une structure minérale évoquant silex et pierre frotté. Herbes fraîches (aneth, menthe et estragon).

Bouche : Toucher soyeux avec un grain fin rappelant la chair juteuse de la poire Comice ou Conférence. Pomme, pêche de vigne et fruit de la passion. Agrumes stimulants. Une finale toute en finesse, une minéralité subtile en dentelle de roche.

Accords mets-vins : Langoustines et langoustes, barbue ou Saint-Pierre. A associer à quelques trouvailles légumières et végétales imaginées par Alain Passard

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage d'une heure au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique