

Weingut Dönnhoff - Magnum Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken - 2022



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 « Maestro » du Riesling, tout comme le Scharzhofberg l'a été pour une autre légende, 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 2022 à la météo pourtant chaude et sèche, les Dönnhoff réussissent à capter dans cet Hermannshöhle une fraîcheur et une énergie absolument exceptionnelles. La pureté étincelante du jus, son imprégnation structurante dans les schistes, sont parfaitement servies par un élevage au cordeau, respectueux de l'identité première de ces petits raisins concentrés du fameux Grand Cru.

Bien qu'encore très jeune et serré, ce prodigieux Riesling laisse entrevoir, après une bonne agitation, son intensité exceptionnelle et son ancrage profond dans les schistes. Les notes minérales, fruitées et herbacées s'entremêlent avec raffinement et énergie, portées par la fraîcheur d'une brise de montagne descendue des pentes du glacier. Au nez, on se régale de la pulpe d'une pomme Granny Smith, de la pêche blanche, de la poire Comice, des citrons verts et jaunes, de la mandarine ou de l'orange. Autant de fruits toniques relevés d'épices stimulantes, entre poivre vert et gingembre. On aime aussi la fraîcheur plus chlorophyllienne évoquant le gazon mouillé, la sève et les frondaisons de grands arbres bordant la rivière, entre saule pleureur et peuplier. Mais c'est surtout l'expression stimulante des schistes qui structure le propos : ils sont partout, apportant ce je-ne-sais-quoi piquant et salé qui titillent nos sens, ainsi qu'une touche fumée de cendre froide et de pierre-ponce. C'est maintenant un mur de roche que nous escaladons à main nu ! Vertigineux...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, la présence stimulante des agrumes, de la pomme juteuse et acidulée et du kiwi relance le jus en permanence, animant cette matière à la densité rocheuse pourtant impressionnante. La finale explore encore un nouveau registre, associant les cristaux de sel mais aussi la cardamome et le poivre à la fraîcheur de notes mentholées et réglissées. Fuselé, intense et vibratoire, laissant derrière lui une trame saline ultra-salivante, comme si on avait léché une pierre-ponce, cet Hermannshöhle résonne en nous jusqu'au plexus, pendant de longues minutes. Pourtant, c'est encore un bébé qu'il conviendra d'oublier au moins 10 ans en cave !

Un Grand Cru, brillant et sans concession, qui nous emportera très loin et très haut. On songera à des poissons teriyaki grillés, des huîtres chaudes à la crème de cresson ou un homard à la plancha accompagné d'un beurre d'agrumes et d'estragon.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Magnum Niederhäuser Hermannshöhle Grand Cru Riesling Trocken - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Tendre, harmonieux : faisselle, beurre frais, fleurs blanches et jaunes, pollen, herbes tendres. Galets mouillés.

Coulis de pêche et de poire, tarte meringuée au citron ou au pamplemousse. Aneth, verveine, thé vert, citronnelle, baie de genièvre. Encens.

Bouche : Une matière ample mais souple et légère, gorgée de saveurs succulentes de fruits à noyau et de marmelade d'oranges, de biscuit rose et de tuile aux amandes.

Accords mets-vins : Avec des plats crémeux ou faisant la part belle au fromage fondu, ou encore avec une large gamme de desserts : tarte à la rhubarbe, clafoutis à l'abricot, riz au lait et aux zestes d'orange, cheesecake au citron...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2060

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage de deux heures recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique