Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2022

Pour percevoir pleinement l'incroyable subtilité du riesling, surtout lorsqu'il est travaillé par les Dönnhoff, il faut bien sûr le goûter à tous les stades de maturité et les niveaux de sucrosité. Pourquoi ne pas commencer avec ce cru « monopole » demi-sec, récolté un peu plus tardivement ?

C'est en face du vieux pont de « Luitpold » qui traverse la Nahe à partir du village d'Oberhausen que se niche ce tout petit vignoble historique, d'un hectare environ, propriété exclusive de la famille Dönnhoff. Par leur proximité immédiate avec la rivière, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un micro-climat idéal, beaucoup plus doux qu'ailleurs, plus haut sur les coteaux, aux heures les plus chaudes. En outre, la proximité de la Nahe rafraîchit sensiblement l'atmosphère pendant les nuits d'été. Si l'on ajoute l'humidité apportée par la rivière, les conditions sont parfaites pour obtenir des raisins à la fois bien mûrs et concentrés, et conservant de très belles acidités. Les vignes du « Brücke » (pont) sont généralement vendangées parmi les dernières.

Le sol, quant à lui, apporte de la structure et de la densité, de la tension et ce grain serré et vibrant sur le palais : n'oublions pas qu'ici, en bordure de rivière, les ardoises sont recouvertes de sables calcaires et d'une fine couche de terre limoneuse.

Soucieux de ne surtout pas alourdir ce splendide « Spätlese », les Donnhoff font le choix de réaliser fermentation et élevage en combinant grands foudres en bois et cuves inox. Laisser s'exprimer le fruit et le sol, rien que le fruit et le sol.

Le nez friand renvoie à des notes éclatantes de grenade, de fruit de la passion et de mandarine. On perçoit à ce stade déjà un jus ample et parfaitement paré pour ensorceler vos papilles. La fraîcheur soulignée par des notes de menthe et d'estragon est langoureusement sous-tendue par des arômes suaves de confiture de mirabelles et d'abricots, de marmelade d'oranges, de citron confit et de sucre d'orge. On devine ensuite quelques volutes élégantes de verveine et de citronnelle qui accompagnent une gourmande note de mangue. On ressent une sorte de pulsation, de vibration qui donne à ce superbe riesling moelleux une énergie remarquable.

Une folle sensualité se dégage du toucher de bouche, souple, soyeux. On croque dans un quartier de mandarine, dans la chair d'une grenade, d'une mangue, d'un ananas juteux et finement acidulé, mâtinés d'une touche

mentholée. Des agrumes plus tranchants zèbrent ce ciel gourmand, rappelant le kumquat et le pamplemousse. La matière est enfin colorée d’un entêtant suc floral, entre extrait de jasmin et de muguet. D’alanguissantes notes de miel et de sucre glace irriguent ce jus dynamique, comme porté par un lit de pierre chaude, de schiste et de silex. Cette assise minérale donne une énergie folle et beaucoup de grâce à ce délicieux nectar. Un vin littéralement enchanteur.

Spontanément on se dirigera, le cœur en émoi, vers un foie gras poché aux épices douces accompagné de figues et d’abricots rôtis. On pourra également opter pour un plat de fête allemand avec une oie farcie aux fruits secs et des choux rouges braisés. On ne saura trop conseiller de mettre ce bijou en cave et de l’oublier quelques années.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Oberhäuser Brücke "Monopol" Riesling Spätlese - 2022

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Frais, complet : pêche blanche, abricot et fruits blancs miellés, essences florales, menthe séchée, cardamome, énergie des agrumes, citron et mandarine en tête, et vibration pierreuse omniprésente évoquant les éclats de roche

Bouche : Subtiles notes mentholées et épicées (gingembre confit, une pointe de cannelle, bâton de réglisse) et miellées. Texture douce et onctueuse, soutenue par une acidité citronnée qui apporte énergie et intensité. Finale saline

Accords mets-vins : Un foie gras poché aux épices douces accompagnées de figues et d’abricots rôtis. On pourra également opter pour un plat de fête allemand avec une oie farcie aux fruits secs et des choux rouges braisés.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2055

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Nahe Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (spätlese)

Cépage : Riesling

Alcool : 8.5°

Culture : Principes biologiques