

Weingut Dönnhoff - Schlossböckelheimer Felsenberg Riesling Spätlese R - 2018



Cette vendange tardive est une rareté absolue, produite uniquement sur quelques grands millésimes solaires aux arrière-saisons lumineuses, comme 2015 et, maintenant, 2018.

Nous nous situons sur le vertigineux coteau du « Grand Cru » de Felsenberg. Lorsqu'en sortant de la commune de Schlossböckelheimer, on découvre les pentes abruptes du Felsenberg, on se demande comment la vigne parvient à s'épanouir sur ce site aux pentes impressionnantes et son sol rouge foncé et pierreux, exclusivement issu de roches volcaniques, un mélange de porphyres et mélaphyres. On imagine aussi le véritable sacerdoce que représente la viticulture sur ces coteaux qui avoisinent voire dépassent 60% de déclivité !

Sur ce terroir précoce, orienté au Sud et Sud-Ouest, point de mécanisation ni de rendements élevés. Il faut avant tout attendre et observer : attendre que la vigne s'accroche puis s'immerge en profondeur dans ce sol aride en surface mais assez humide en profondeur, attendre qu'elle aille chercher les éléments minéraux qu'elle transmettra aux fruits, et surtout, observer la maturation phénolique et physiologique du raisin, goûter sans cesse, jusqu'à obtenir le juste point de maturité si important pour que le riesling se livre dans toute sa complexité et ses équilibres subtils. Lorsque les conditions de l'arrière-saison le permettent, comme en 2018, Cornelius et son équipe sélectionnent méticuleusement quelques grappes sur-mûries pour élaborer cette vendange tardive. En évitant au maximum les raisins botrytisés.

Le jus hyper-concentré, pressé très lentement, fut ensuite vinifié en petit foudre âgé et élevé pendant plus de 4 ans. Un temps très long qui a permis à ce nectar de parfaire tranquillement ses équilibres et de dompter sa puissance naturelle hors norme. Mis en bouteille au tout début de cette année et affiné quelques mois supplémentaires, ce Felsenberg Spätlese R s'offre enfin à nous, pour le plus grand bonheur des amateurs de Rieslings doux de grande envergure.

D'une jeunesse impressionnante (y compris dans sa robe aux reflets verts encore marqués), ce fabuleux Riesling s'ouvre dans un registre minéral extrêmement raffiné évoquant poussières de roche, ardoise chauffée par le soleil et pierre de lave, relevées de nombreuses épices. On pense au poivre vert, à la baie de genièvre et à la cardamome. Le bâton de réglisse n'est pas loin, la gomme arabique et l'eucalyptus non plus. Des nuances rafraîchissantes qui s'entremêlent à des notes d'encens et de thé matcha. A l'aération prolongée, le fruit encore comprimé dans son enveloppe

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pierreuse se libère progressivement. Des notes gourmandes de poire Williams, de pêche, de goyave ou de citron confit s'élèvent du verre.

On retrouve dans une bouche ample et concentrée, la puissance du millésime et d'une sélection tardive ultra-minutieuse. On aime la pureté des saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau, de marmelade d'orange et de citron vert, de kiwi. Ici, le sel et le sucre nous interprètent un pas de deux réjouissant, pour le plus grand plaisir des papilles.

Doté d'une énergie incroyable, animé de notes fraîches de verveine et d'estragon, structuré autour de tannins à la fois denses et soyeux, ce rare et prodigieux Felsenberg Spätlese R est armé pour traverser les décennies. Un grand vin de gastronomie, idéal sur un curry vert de gambas ou de lotte, des raviolis vietnamiens au porc et crevette, des œufs brouillés au curcuma, et même une volaille de Bresse pochée à la crème et duxelles de champignons. Pour le dessert, misez sur une île flottante ou sur un riz au lait à la fleur d'oranger.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Dönnhoff - Schlossböckelheimer Felsenberg Riesling Spätlese R - 2018



Dégustation et accords

Nez : Raffiné et minéral poussières de roche, ardoise, pierre de lave. Poivre vert, baie de genièvre et cardamome. Bâton de réglisse, gomme arabique et eucalyptus). Encens et thé matcha. Poire Williams, de pêche, de goyave ou de citron confit.

Bouche : Ample et concentrée : saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau, de marmelade d'orange et de citron vert, de kiwi. Notes salines. Energie incroyable, notes fraîches de verveine et d'estragon, tannins denses et soyeux.

Accords mets-vins : Curry vert de gambas ou de lotte, raviolis vietnamiens au porc et crevette, des œufs brouillés au curcuma, et même une volaille de Bresse pochée à la crème et duxelles de champignons. Île flottante ou sur un riz au lait à la fleur d'oranger.



Conseils de service



Caractéristiques techniques

Millésime : 2018