

## Weingut DÖNNHOFF, Riesling "TONSCHIEFER" 2018

75cl    Blanc    Allemagne - Nahe



### La note by Christian Walter

**91/100**

Sur les coteaux escarpés des rives de la Nahe, la famille Dönnhoff perpétue depuis deux siècles la tradition des grands Rieslings allemands. Rendements limités, recherche de la juste maturité du fruit et vinification rigoureuse contribuent à donner aux vins de la famille Dönnhoff une expression unique, qu'ils soient bus encore jeunes ou après une dizaine d'années passées en cave.

Domaine noté 5 grappes dans le Gault&Millau Allemand 2019 (seul 15 vignerons allemands y figurent). Helmut et Cornelius Dönnhoff sont les représentants plutôt discrets du monde du vin Allemand, et cela s'exprime également dans leurs vins, qui nécessitent du temps et de l'attention si vous voulez découvrir de quoi ils sont faits. Cette combinaison de calme intérieur, de profondeur et de complexité n'est pas très courante dans le monde actuel.

Le seul et unique magnum du Hermannshöhle Riesling Trockenbeerenauslese Freitag 2015, noté 100/100 au guide Parker, s'est vendu aux enchères à Bad Kreuznach 22491 euros (frais et taxes compris).

Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection. Elle vient compléter notre sélection de grands vins Allemands dont [Markus Molitor](#) et [Egon Müller](#).

### DÖNNHOFF (Allemagne, Nahe)

À Oberhausen, le long des méandres de la Nahe, à une cinquantaine de kilomètres de Mayence, la famille Dönnhoff exploite, depuis plus de deux siècles, un domaine de 25 hectares. Situées sur des coteaux escarpés, les vignes, âgées de 20 à 60 ans, bénéficient d'un sol essentiellement composé de schistes et de roches volcaniques. Elles sont plantées à 80% de Riesling ; les 20% restants se répartissent entre Pinot Blanc et Pinot Gris.

Si le Domaine Dönnhoff est aujourd'hui considéré - dans l'univers ultra confidentiel des grands vins allemands - comme le plus grand créateur de Riesling, c'est en grande partie grâce au formidable travail entrepris par Helmut Dönnhoff depuis la fin des années 90. Rendements limités, recherche de la juste maturité du fruit, vinification rigoureuse - en sec comme en vendanges tardives - contribuent à donner aux Riesling de la famille Dönnhoff une intensité minérale, une profondeur et une évanescence cristalline inimitables, pour des taux d'alcool faibles et une digestibilité parfaite.

Cet équilibre diaphane entre sucre et acide se révèle d'une précision diabolique, il confère à ces vins une expression unique, qu'ils soient bus encore jeunes ou après une dizaine d'années passées en cave. Cette tradition d'excellence se perpétue, puisque Cornelius Dönnhoff, le fils d'Helmut, s'est vu décerner en 2014 le titre de "vigneron de l'année" par le prestigieux Frankfurter Allgemeine Zeitung. La relève est déjà là !

Comme souvent dans la nature, un petit millésime est suivi d'un généreux, et ce fut le cas en 2018. "Les pluies extrêmes de mai et juin ont clairement montré dès le début de l'année que 2018 serait un millésime où nous aurions besoin de tous nos cuves ou plus", précise Dönnhoff. "Même pendant l'été très chaud et sec en particulier, les vieilles vignes ne montraient aucune trace de stress dû à la sécheresse. Où que nous allions, tous nos raisins étaient tout simplement merveilleux, quel que soit le vignoble. Et le rendement était encore plus élevé que nous attendions. Le temps des vendanges était également magnifique, et tous les raisins étaient en parfait état, comme s'ils avaient été peints. Dans l'ensemble, "2018 est un très, très bon millésime. Nous avons eu la même concentration et intensité que 2017, mais en 2018, cela est basé sur des raisins super clairs et sains, alors que la densité et la structure des 2017 étaient dues à la forte réduction pendant le gel printanier."

## Le vin

The 2018 Riesling Trocken Tonschiefer is ripe, clear and generous on the bright and juicy nose. Lush and piquant on the palate, this is a round yet crystalline, persistently salty Riesling with stunning power. Tasted in July 2019. (Guide Parker, millésime 2018, noté 89/100)

Le terroir : Tonschieferböden prägen vor allem die Hanglagen um den Leistenberg. Dieser trockene schwarz-graue Schiefer ist perfekt für herrlich elegante Weine. Unsere charaktervollen trockenen Rieslinge von diesen Böden sind deshalb nach diesem Urgestein benannt.

## La presse spécialisée en parle

As often in nature, a small vintage is followed by a generous one, and this was the case in 2018. "Extreme rainfalls in May and June made it very clear already early in the year that 2018 would be a vintage where we would need all our vats or even more," says Dönnhoff. "Even during the very warm and dry summer especially, the old vines didn't show any hints of drought stress. Wherever we had a look, all our grapes were just marvelous, no matter in which vineyard. And the yield was even higher than we expected. The harvest weather was also beautiful, and all the grapes were in perfect condition, as if they were painted. Cornelius did great canopy management," Dönnhoff senior praises his son. All in all, "2018 is a very, very good vintage. We got the same concentration and intensity like 2017, but in 2018, this is based on super clear and healthy grapes, whereas the density and structure of the 2017s was due to the heavy reduction during spring frost." However, both vintages are not characterized by botrytis and are marked by their amazing clarity, and I couldn't say which of the two fazes me more. Perhaps in 2018, the Spätlesen are a bit finer and clearer than in 2017, and without any doubt, the 2018 Hermannshöhle Spätlese is the best buy this year from Cornelius and Helmut Dönnhoff, whereas the 2018 Brücke Beerenauslese is the greatest wine, and the 2018 Hermannshöhle GG is the finest dry Riesling—not only here but also in the entire Nahe valley. (Guide Parker)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 89/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Pays** : Allemagne
- **Appellation principale** : Allemagne - Nahe
- **Terroir** : Sol composé d'ardoises noires et gris.

- **Vignoble** : Age des vignes 25/30 années.
- **Vinification** : Rendements 45hl/ha. Vendanges à la main avec tri manuel.
- **Elevage** : Fermentation et maturation en cuves acier inoxydable et grands fûts de chêne (foudres).
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2028
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11 à 13°C