Weingut DÖNNHOFF, riesling grand cru FELSENBERG 2022

75 cl Blanc Allemagne - Nahe

La note by Christian Walter
95-97/100

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 selection de grands vins Allemands dont Markus Molitor et Egon Müller.

Dönnhoff (Nahe, Allemagne)

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 Dönhoff 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

Grand Riesling sec, très complexe, avec des arômes de fumé, de silex, cristallin et minéral, incontestablement Felsenberg.

Le Felsenberg GG 2021 de Dönnhoff est pur, brillant et silex au nez profond, intense et iodé qui révèle également une complexité phénolique. C'est un Felsenberg équilibré et léger, riche et dense, au fruit juteux et à l'acidité cristalline, alors que les tanins sont en retrait par rapport au Höllenpfad im Mühlenberg. La finale est riche mais raffinée et saline, avec de délicats amers citronnés et un fruit luxuriant. Bien que le 2021 soit déjà charmant, le vin a besoin de quelques années en bouteille pour montrer toute sa complexité et sa finesse sans le charme de la jeunesse. Il ne s'agit pas d'un vin austère qui a besoin de s'adoucir ; il est déjà dangereusement bon, voire trop bon pour susciter la patience. Mais le vin récompensera ceux qui savent attendre. 13% d'alcool déclaré. Bouchon naturel. Dégusté au domaine en juillet 2022. (Guide Parker, millésime 2021, noté 96/100)

Dönnhoff's 2021 Felsenberg GG is pure, bright and flinty on the deep, intense and iodine nose that also reveals phenolic complexity. Full-bodied but refined and elegant on the plate, this is a balanced and light-footed, rich and dense Felsenberg with juicy fruit and crystalline acidity, whereas the tannins step back compared to the Höllenpfad im Mühlenberg. The finish is rich yet refined and saline, with delicate lemon bitters and lush fruit. Although the 2021 is already charming, the wine needs some years on the bottle to show all its complexity and finesse without its youthful charm. This is not an austere wine that needs to soften its edges; it's already dangerously good or even too good to cause patience. But the wine will reward those who can wait. 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in July 2022. (Guide Parker, millésime 2021, noté 96/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 96/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Pays :** Allemagne
- **Terroir :** Sol d'altération volcanique pur.

- **Vignoble :** Pentes de 50 à 60%. Age des vignes 25/30 années. Exposition Sud Sud-Est.
- **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 :** 2022
- **Période de consommation :** à boire entre 2026 et 2050
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse