

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2017



Disons-le tout net : des Rieslings de ce niveau, imbriquant si harmonieusement la douceur du fruit et cette superbe tension minérale, à un tel prix, nous n'en connaissons pas beaucoup ! Ce simple « Gutsriesling » sec (que l'on pourrait traduire par « riesling générique ») surpasse bien des « villages » ou des « premiers crus ».

Comme souvent chez les grands vignerons, Oliver Haag (et avant lui son père Wilhem) ne conçoit pas son « premier » vin comme un vin au rabais mais bien au contraire. Celui-ci doit être la vitrine du Domaine et porté en lui toutes les caractéristiques du style maison, en l'occurrence, un caractère pur et lumineux, la franchise des arômes fruités et le caractère salin et épicé des sols d'ardoises du Brauenberg.

Cet assemblage représentatif de la diversité du vignoble des Haag est vinifié avec la même rigueur et la même précision que les meilleurs crus du Domaine : une fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes, suivie d'un élevage assez court uniquement en cuve inox, pour préserver au maximum la pureté du fruit et la fraîcheur. Un choix particulièrement judicieux sur ce millésime 2017 naturellement riche et puissant, et surtout très expressif. Oliver semble s'être contenté de se mettre au service de son fruit, sans jamais le « perturber » : c'est heureux.

Ce Riesling sec ravit immédiatement par la pureté de ses arômes, entre la pêche, la poire croquante, le zeste d'orange et le pamplemousse. Quelques notes d'herbes fines (coriandre) apportent une dimension aérienne et rafraîchissante. Si l'on perçoit déjà au nez une délicate touche fumée, c'est bien en bouche que le sol du Brauenberg s'exprime avec une remarquable percussive : la salinité parcourt et dynamise une matière riche et serrée, et s'accorde à la perfection avec la gourmandise du fruit. Oliver est parvenu à préserver une fine acidité, qui rend le vin remarquablement scintillant sur le palais.

Un très beau Riesling, actif et superbement défini, à la fois élégant et convivial, aussi à l'aise pour démarrer un apéritif entre amis autour de feuilletés au cumin et de canapés au tarama, qu'à table pour accompagner une terrine au saumon, un poisson grillé ou une tourte de volaille... au Riesling !

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Puissant et élégant : herbes fines (coriandre en tête), pêche, poire croquante, zeste d'orange, pamplemousse, notes de pierre concassée, noisette grillée.

Bouche : Matière riche et serrée, soutenue par un léger perlant et surtout une salinité salivante qui dynamise et prolonge la finale. Très complet et équilibré.

Accords mets-vins : Apéritif : feuilleté au sésame ou cumin, toast saumon fumé et chèvre frais. A table : terrine de cabillaud, poisson grillé, tourte feuilletée à la volaille et au riesling.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Si vous souhaitez éliminer le perlant, vous pouvez carafer avant de remettre en bouteille. (Bouchon capsule)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 11.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques