

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2014



Voici la cuvée incontournable pour celles et ceux qui ont envie de se faire plaisir avec un Riesling d'un grand raffinement, un vin de soie et de dentelle, à un prix très abordable ! D'autant que les quatre années qu'il vient de passer en cave ont renforcé sa complexité et permis de souligner d'une fort élégante façon l'empreinte du sol. 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 vigneron, 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. 2014 fut clairement un vrai millésime de vigneron : l'été alternant pluie et soleil a contraint Oliver et son équipe à un travail constant à la vigne, pour limiter au maximum le développement végétatif et permettre au raisin d'atteindre de bonnes maturités. En outre, la période des vendanges, marquée elle aussi par une pluviométrie assez élevée, a nécessité un tri drastique des fruits pour ne retenir que les baies à parfaite maturité.

Oliver a su aussi parfaitement adapter ses choix de vinification : constatant que les raisins avaient cette année des peaux fines, il a choisi de raccourcir le temps de macération pelliculaire, puis de privilégier un élevage sur lies fines plutôt que sur lies totales. Son idée : conserver au maximum l'esprit du millésime, tout en fraîcheur et en subtilité.

Passée une légère réduction grillée, sur la noisette, ce Riesling sec ravit immédiatement par l'extrême finesse de ses arômes, entre la pomme Granny, la poire croquante, les zestes de citron et le gingembre frais. Quelques notes d'herbes fines (coriandre) apportent une dimension aérienne et rafraîchissante. On perçoit au nez cette touche terpénique typique des schistes et de l'ardoise, mais c'est en bouche que le sol du Brauenberg s'exprime avec le plus d'intensité : la salinité parcourt et dynamise une matière fluide et délicate, et s'accorde à la perfection avec l'éclat et la pureté du fruit. La sapidité de la finale est portée par de fins amers, évoquant les écorces d'agrumes.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un très beau Riesling, actif, frais et tout en dentelle, aussi à l'aise pour démarrer un apéritif entre amis autour de feuilletés au cumin, de canapés au saumon fumé et d'antipasti de légumes, qu'à table pour accompagner une terrine de poissons ou un ceviche !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Puissant et élégant : pomme
Granny, poire croquante, zestes de citron
et gingembre frais. Quelques notes
d'herbes fines, une touche terpénique et
fumée.

Bouche : Matière fluide, déliée, avec une
dimension saline stimulante. De fins
amers évoquant l'écorce d'agrumes
dynamisent la finale. Très sapide.

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 2022

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Alcool : 11.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques