

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese - 2017



Les Rieslings moelleux du Domaine Fritz Haag font depuis des décennies l'admiration de toute la planète vin : par leur profondeur, la fabuleuse sensation d'harmonie qu'ils dégagent, leur fraîcheur toujours au rendez-vous, même après 15 ou 20 ans de garde, et leur complexité minérale, ils brillent au firmament des plus grands vins de Moselle.

Ce merveilleux Spätlese (« récolte tardive ») 2017 fait honneur à son rang, combinant, avec une grâce incomparable, un fruité succulent, une matière onctueuse et fluide, et cette tension minérale si caractéristique. Nous sommes ici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle du grand cru Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on pourrait traduire Sonnenuhr par « cadran solaire »), ce terroir est certainement le plus solaire du vignoble familial : il occupe une position privilégiée, dans la partie la plus pierreuse et pentue du Brauneberg, aux sols très profonds d'ardoises bleues du devonien qui vont donner au riesling à la fois sa profondeur, sa fraîcheur et cette dimension saline et pierreuse caractéristique. Le bel ensoleillement et les faibles rendements de 2017 ont permis au raisin d'atteindre la sur-maturité recherchée ici, tout en conservant un état sanitaire exemplaire et, surtout, d'excellents niveaux d'acidité.

Comme toujours chez Haag, le vin est ensuite vinifié et élevé, sans aucun intrant œnologique, en assemblant subtilement différents contenants : cuve inox pour conserver de la fraîcheur et vieux foudres qui soulignent le relief naturel et l'onctuosité du vin. Complexité et puissance : voici certainement les deux premières sensations que ce « Sonnenuhr » nous procure, à supposer qu'on ait pris la peine de bien l'aérer auparavant, car sa structure, capable d'affronter des décennies de garde, le rend aujourd'hui assez massif.

Si le bouquet est dominé par l'empreinte du sol et le caractère riche et solaire du millésime, avec ces notes évoquant la pierre concassée, puis la prune, la pêche bien mûre et la mangue, il dévoile aussi une belle fraîcheur végétale sur des arômes de fougère, de menthe et d'herbes fines. L'ensemble se montre d'une grande élégance.

On retrouve en bouche cette interaction propre au Sonnenuhr, entre une matière dense, crémeuse, au fruité riche, et cette délicate acidité, qui semble rafraîchir le vin et apporte un vrai peps. Superbe finale, dans laquelle des saveurs d'orange amère et une salinité marquée apportent un magnifique contraste avec la douceur du fruit.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un grand « Spätlese » à attendre au moins 10 ans pour qu'il donne toute sa mesure, pour accompagner un foie gras, mais aussi un curry de lotte ou un gratin de fruits de mer.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complet et élégant : pierre concassée, puis la prune, la pêche bien mûre et la mangue, il dévoile aussi une belle fraîcheur végétale sur des arômes de fougère, de menthe et d'herbes fines (cerfeuil).

Bouche : Superbe équilibre entre une matière dense, crémeuse, au fruité riche, et cette délicate acidité qui apporte un vrai peps. Longue finale saline, sur des saveurs d'orange amère.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec un foie gras. Velouté de potimarron et chips de bacon. Oie rôtie et chou rouge à la flamande. Gratin de fruits de mer.
Curry de lotte.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2040

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR :
79 gr)

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques