

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Beerenauslese (37.5 cl) - 2017

37.5cl



Nous entrons ici dans le saint des saints, le joyau du Domaine, produit dans d'infimes quantités, uniquement quand le millésime le permet, le Grand Cru Sonnenuhr en sélection de grains nobles. En 2017, le botrytis s'est fait très rare, ne touchant que quelques pieds du Sonnenuhr les plus proches de la rivière. Mais, comme le souligne Oliver, les raisins botrytisés se sont révélés particulièrement sains et d'une pureté exceptionnelle.

Le Sonnenuhr occupe une position privilégiée sur les pentes les plus abruptes du Juffer, les plus ensoleillées et les plus pierreuses aussi, avec ces fameux sols très profonds d'ardoises du Dévonien. Ce terroir unique permet de combiner la sur-maturité du raisin et le développement de la pourriture noble avec une sensation de fraîcheur et une énergie minérale phénoménale, qui donne à ces grands liquoreux cette race incomparable.

La magie de cette rencontre opère pleinement dans ce Beerenauslese à la fois incroyablement concentré et tellement subtil. Bien sûr, goûter cet elixir aujourd'hui relève un peu du sacrilège tant celui-ci mérite de patienter en cave au moins 10 ou 20 ans avant de donner sa pleine mesure.

Néanmoins, après une bonne aération, on perçoit déjà sa formidable richesse aromatique qui fait se rencontrer l'orange sanguine, la pomme et l'abricot caramélisés, le melon, la tarte au citron, le pamplemousse rosé mais aussi le lys, le chèvrefeuille ou encore d'étonnantes notes de fumage au foin... Le plus surprenant ici, c'est peut-être cet extraordinaire éclat que l'on ressent en bouche : malgré près de 200 grammes de sucres résiduels, ce Beerenauslese dégage une magnifique sensation de clarté et de fraîcheur, avec cette acidité mûre parfaitement intégrée.

Généreux, irrésistible, brillant : nous tenons là un des plus grands vins liquoreux issu de Riesling. Un diamant aux mille facettes, fascinant, qui traversera les décennies avec une élégance incomparable. En un mot : sidérant ! Noté 100/100 par Wine Advocate - Robert Parker

Quantité limitée à 1 bouteille (37.5 cl) par client

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Beerenauslese (37.5 cl) - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Orange sanguine, pomme et abricot caramélisés, melon, crème de citron, pamplemousse rosé. Lys, chèvrefeuille ou encore d'étonnantes notes de fumage au foin.

Bouche : D'un éclat extraordinaire, suave et énergique, l'acidité mûre est parfaitement intégrée. Profondeur abyssale.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et figues rôties. Canette rôtie à la pêche. Charlotte à la mangue. Sablé à l'abricot.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050

Température de service : 8 à 9°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille liquoreux (SR :
200 gr)

Cépage : Riesling

Alcool : 6.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques