

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Kabinett - 2018



Les amateurs le savent bien : la renommée mondiale du Domaine Fritz Haag s'est largement construite sur sa capacité à proposer des rieslings tendres et moelleux d'une rare digestibilité, toujours frais, étincelants et actifs, portés par une structure minérale incomparable. En d'autres termes, des vins imparables pour faire aimer les vins doux ou moelleux à tous les récalcitrants !

A commencer par ce Riesling « Kabinett », que l'on qualifierait ici de « tendre », et qui vous séduira par la justesse de ses équilibres entre son fruit luxuriant, sa vivacité et sa tension minérale : l'expression intense et si naturelle des sols profonds d'ardoises se marie parfaitement avec la douceur légère et élégante des sucres.

Si tous les raisins sont issus du terroir du Juffer, Oliver Haag nous propose ici une belle leçon d'assemblage de différents îlots du célèbre Grand Cru : certains sont situés plus en altitude, amenant une indéniable fraîcheur, quand d'autres captent l'essence minérale de sols très minces et pierreux, et que les derniers bénéficient de sols un peu plus profonds et argileux, apportant au vin structure et densité... C'est cette subtile complexité qu'Oliver parvient à capter et retranscrire dans le vin avec une maîtrise qui force le respect. Tout en nuances raffinées, ce « Kabinett » 2018, certes doux mais toujours frais, révèle aujourd'hui un profil d'une rare délicatesse.

Là encore, ce Kabinett offre, selon nous, un des meilleurs rapports prix-plaisir de toute la Moselle, et même plus largement. Après un élevage de 6 mois en cuves Inox, le contenant idéal pour préserver cette pureté cristalline si chère à Oliver, le vin exhale déjà un bouquet d'une classe folle !

On oscille entre des notes fumées de pierre frottée, une dimension délicatement grillée évoquant la brioche toastée, les fruits à noyau bien mûrs (pêche blanche et abricot surtout), la poire, la mangue, le melon jaune, la pulpe d'agrumes, les fleurs blanches, la verveine et le mimosa. Il se montre d'une grande franchise, très racé et parfaitement équilibré.

Affichant seulement 9° d'alcool, il est tout aussi avenant en bouche, associant de façon harmonieuse l'onctuosité du fruit mûr et la salinité, légèrement piquante, du sol. La finale est parcourue d'une trame épicée vibrante, qui se marie à merveille avec la générosité et la douceur du fruit. Un très beau « Kabinett », à la sucrosité parfaitement intégrée, que nous recommandons volontiers à l'apéritif aujourd'hui, mais aussi, d'ici 5 ans, sur un curry doux de volaille ou des crevettes à l'aigre-doux.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par personne

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Kabinett - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Charmeur et complexe : pierre frottée, brioche toastée, fruits à noyau bien mûrs (pêche blanche et abricot surtout), poire, mangue, melon jaune, pulpe d'agrumes, fleurs blanches, verveine et mimosa.

Bouche : Elle associe de façon très harmonieuse l'onctuosité du fruit mûrs et la salinité, légèrement piquante, du sol.

La finale est parcourue d'une trame épicée vibrante, aux accents de poivre et de curcuma.

Accords mets-vins : Parfait sur une cuisine exotique : curry doux de volaille, crevette à l'aigre-doux. Fromage persillé crémeux, comme un gorgonzola.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 42 gr)

Cépage : Riesling

Alcool : 8°

Culture : Raisonnée, principes biologiques