

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel - 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 splendide millésime 2017, intense et chatoyant, fera date. Le prestigieux guide Vinum ne s'y est pas trompé : il l'a couronné comme le « meilleur Riesling en vendange tardive » de l'année !

Nous sommes ici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle reine du grand cru Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on peut 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 fraîcheur et cette profondeur minérale hors-norme.

Pour ce Sonnenuhr Auslese Goldkapsel (la capsule dorée signifie que cette micro-cuvée est élaborée à partir des plus beaux raisins du cœur de la parcelle), Oliver se concentre sur les plus vieilles vignes d'une cinquantaine d'années voire beaucoup plus, profondément enracinées dans les sols d'ardoises. Il a sélectionné, courant octobre, des raisins surmûris et passerillés sur souche, mais pas botrytisés. La pourriture noble ne s'est développée que plus tard, sur les parcelles les plus proches de la rivière, en faible quantité, permettant juste à Oliver Haag de réaliser quelques bouteilles d'un sublime Beerenauslese.

Elevé en vieux foudres, ce Sonnenuhr Auslese Goldkapsel marie comme rarement sensations de richesse, de vibration minérale et de fraîcheur. Son incroyable intensité aromatique, sur des notes « rôties » le rapproche presque d'une sélection de grains nobles. On tombe immédiatement sous le charme de ses arômes voluptueux de prune au sirop, de pêche jaune, d'abricot au miel et de mangue. Mais la fraîcheur n'est jamais loin : la rétro-olfaction ouvre de nouvelles perspectives, énergiques, stimulantes et toujours aussi délicates, sur des notes de zeste de pamplemousse, de citronnelle, de bergamote et de thé vert.

L'extraordinaire sensualité de ce Sonnenuhr s'accompagne en bouche d'une franche dimension saline, épicée, qui rend le vin très actif et salivant. On ne s'ennuie jamais et on en redemande. Quel raffinement ! Quel équilibre ! On a vraiment l'impression que le sucre se dissout et finit

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

par disparaître dans une eau vive, pure, désaltérante. Voici effectivement un des sommets du millésime, un millésime 2017 que le Wine Advocate n'hésitait pas à qualifier, pour Oliver Haag, de « millésime de sa vie » ! C'est vous dire...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Irrésistible : prune au sirop, pêche jaune, abricot au miel et mangue. La rétro-olfaction ouvre de nouvelles perspectives, énergiques, stimulantes et délicates, sur des notes de zeste de pamplemousse, de citronnelle, de bergamote et de thé vert.

Bouche : Très sensuelle, réconfortante dans sa douceur et ses saveurs d'agrumes rôtis et de fruits confiturés, et pourtant toujours aussi rafraîchissante, saline. Eau vive. Dynamique.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et figes 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 :
101 gr)

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques