

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling feinherb - 2019



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

A commencer par ce Riesling « Feinherb », soit "demi-sec", qui vous séduira par la justesse de ses équilibres entre une atmosphère florale raffinée, sereine et lumineuse, la douceur d'un fruit plein de soleil et de saveurs et sa finesse minérale, aux accents d'abord salins puis poivrés : l'expression intense des sols d'ardoises et des sels minéraux que la vigne a su en extraire se marie parfaitement avec la suavité légère et élégante des sucres.

Si tous les raisins sont issus du terroir du Grand Cru 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 plus profonds et riches en argiles, 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 Riesling demi-sec 2019 d'une rare intensité, nous emmène déjà très loin.

Le nez s'ouvre dans une atmosphère lumineuse, printanière et résolument florale. On croise, de-ci de-là, des bleuets, une violette, des marguerites, quelques jonquilles, des boutons d'or... Les notes de miel d'acacia ou de fleurs d'arbres fruitiers font également partie du paysage. Puis vient le fruit, d'une pureté aromatique exemplaire, sur la pêche blanche, la poire comice, la pomme Granny mais aussi des nuances plus exotiques, entre kiwi, litchi et gelée de clémentine.

Si l'on perçoit déjà au nez quelques nuances de poivre vert ou blanc, c'est bien en bouche que la dimension minérale et épicée s'affirme. Au côté d'un fruité expressif et dense, dominé désormais par les fruits blancs et le coulis d'abricot, on sent que le sel de la roche joue avec le sucre du fruit. Puis vient une dimension fumée évoquant la pierre-ponce, relevée de fins amers d'écorce de pamplemousse et d'orange. La finale est déjà splendide d'énergie, de pureté et de vibration, alors que ce Riesling demi-sec n'est encore qu'un beau bébé.

Nul doute que d'ici quelques années, il prendra son envol et vous emportera très haut ! A table, on n'hésitera pas à jouer la carte des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

aromates ou du sucré-salé : curry doux de volaille, jambon braisé à l'ananas, gambas sauce aigre-douce. Dans un autre style, des pâtes fraîches au gorgonzola devraient également lui convenir fort bien. Le choix est large : régalez-vous !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling feinherb - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Lumineux et printanier : bleuets, violette, marguerites, jonquilles, boutons d'or, miel d'acacia ou de citronnier. Pêche blanche, poire comice, pomme Granny, des nuances plus exotiques, entre kiwi, litchi et gelée de clémentine. Poivre vert.

Bouche : Au côté d'un fruité expressif et dense, dominé par les fruits blancs et le coulis d'abricot, on sent le sel de la roche qui joue avec le sucre du fruit. Une dimension fumée de pierre-ponce, relevé de fins amers d'écorce d'orange et de pamplemousse

Accords mets-vins : On n'hésitera pas à jouer la carte des aromates ou du sucré-salé : curry doux de volaille, jambon braisé à l'ananas, gambas sauce aigre-douce. Dans un autre style, des pâtes fraîches au gorgonzola devraient également lui convenir.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2045

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Riesling

Alcool : 8°

Culture : Raisonnée, principes biologiques