

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese - 2020



Les Rieslings demi-secs ou 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 fascinante vibration minérale, ils brillent au firmament des plus grands vins de Moselle.

Les conditions du millésime 2020 avec un été chaud, très ensoleillé, suivi d'une arrière-saison un peu plus tempérée, ponctuée de quelques pluies en septembre et des nuits plus fraîches, ont permis de récolter tardivement des raisins sur-mûris mais peu botrytisés, d'une belle concentration aromatique, ayant cependant conservé beaucoup de finesse et une belle acidité. Oliver Haag et son équipe ont pu réaliser sereinement leurs différents tris pour les « Prädikatswein », jusqu'à la mi-octobre.

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 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 profonds d'ardoises bleues du devonien qui vont donner au riesling à la fois sa tension et cette profondeur minérale hors-norme.

Comme toujours chez Haag, ce Spätlese (« récolte tardive ») est ensuite vinifié et élevé, sans aucun intrant, en assemblant subtilement différents contenants : cuve inox pour conserver de la fraîcheur et vieux foudres qui renforcent le relief et l'onctuosité du vin. Sensualité, fraîcheur et imprégnation minérale et épicée : voici le triptyque autour duquel se structure ce magnifique Sonnenuhr Spätlese.

Le nez s'ouvre dans un souffle de fraîcheur qui nous saisit immédiatement : on pense à une glacière d'où l'on sortirait des bouquets d'herbes fines juste cueillies, entre aneth, cerfeuil, persil plat, mais aussi la verveine, la lavande et quelques brins de menthe... Progressivement, le fruit s'impose au premier plan, d'abord sur la pomme Granny, puis la pêche blanche, le sorbet à la poire et une touche discrète mais tonique de rhubarbe.

Une étonnante dimension aquatique, entre fleuve et bord de mer, avec ses notes d'algues, plane au-dessus du verre avant de laisser progressivement la place, au fil de l'aération, à une expression plus minérale, autour du sable, du schiste et de l'ardoise mouillée par une pluie

d'été. Elle s'entremêle à des notes chlorophylliennes toujours aussi rafraîchissantes, qui évoquent maintenant le gazon juste coupé, la peau de concombre et l'eucalyptus. Le fruit continue à se déployer, dans un registre désormais plus suave de confiture d'abricot et de prune jaune, délicatement parfumée à l'eau de rose. On finit sur de subtiles notes de poivre blanc : c'est un ravissement !

Superbe toucher de bouche, évoquant la douceur, la finesse et la souplesse des plus beaux taffetas de soie. On se régale de saveurs onctueuses de coulis de pêche blanche, de confiture de Reine-Claude et d'abricot, complétées d'une dimension tonique et désaltérante évoquant la pulpe d'orange sanguine, la mandarine et le pamplemousse. La dimension épicée apportée par le socle rocheux maintient une constante dynamique : le rayonnement de la finale est prodigieux. Le vin semble diffuser ses charmes et son énergie dans le corps tout entier. Quel équilibre somptueux ! Quelle persistance !

Ce Sonnenuhr Spätlese est évidemment un très beau vin de gastronomie, que l'on associera dans quelques années à des bouchées asiatiques à la vapeur, mêlant crevettes, volaille, coriandre et épices, ou encore à un saumon gravlax, une anguille fumée accompagnée de fines lamelles de radis noir ou un foie gras d'oie ou de canard. En dessert, on se réglera de blanc-manger, riz au lait ou pana cotta accompagnés d'un coulis d'abricot ou de mangue, et d'amandes effilées.

Divin !

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Frais et harmonieux : aneth, cerfeuil, persil plat, mais aussi la verveine, la lavande et la menthe glacée, pomme Granny, pêche blanche, sorbet à la poire et rhubarbe. Une note aquatique, entre algue et limon. Sable et schiste.
Gazon, peau de concombre

Bouche : Superbe toucher de bouche, évoquant la finesse et la souplesse des plus beaux taffetas de soie. Saveurs onctueuses de coulis de pêche blanche, de confiture de Reine-Claude et d'abricot, une touche tonique d'orange sanguine, de mandarine, de pomelo.

Accords mets-vins : Des bouchées asiatiques à la vapeur, mêlant crevettes, volaille, coriandre, un saumon gravlax, une anguille fumée accompagnée de fines lamelles de radis noir ou un foie gras d'oie. Blanc-manger, riz au lait ou pana cotta et coulis d'abricot ou de mangue



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Principes biologiques