

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Kabinett - 2022



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 blancs imparables pour faire aimer les vins doux à tous les récalcitrants !

Ce Riesling « Kabinett », que l'on pourra qualifier de « tendre », est un pur délice : une ode à la beauté lumineuse et diaphane d'un paysage où les éclats scintillants de l'ardoise se reflètent à la surface du fleuve, où les vergers ployant sous le poids de fruits blancs et jaunes bien mûrs côtoient des agrumes fins et toniques.

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 minces et pierreux, et que les derniers bénéficient de sols un plus profonds et riches en argiles, apportant au vin structure et densité, avec cette touche aromatique évoquant sous-bois et champignons frais... Une subtile complexité qu'Oliver parvient à capter et retranscrire dans le vin avec une maîtrise qui force le respect.

En outre, alors que longtemps, il privilégiait pour ses sélections « Kabinett » d'aller chercher des maturités tardives, aujourd'hui, avec la succession de millésimes solaires et chauds, il se concentre sur des grappes ayant mûri plus tôt, afin de conserver ce croquant, cette pleine énergie du fruit que l'on affectionne dans ses vins.

Ce Kabinett d'une rare finesse 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 balançant harmonieusement entre douceur caressante et énergie acidulée.

On aime sa robe brillante, à la limpidité presque translucide tout juste teintée de reflets verts évoquant sa jeunesse. On aime encore davantage ces premières notes printanières, florales, tendres et bucoliques. Même l'expression minérale, aux accents fumés, prend ici de doux contours, évoquant davantage un grès ou un marbre poli qu'une ardoise tranchante. La pêche blanche et le coulis de poire Beurré-Hardy nous régaleront, accompagnée d'une touche de cassis frais, tout comme les expressions lactées de yogourt glacé, de crème fleurette. On pense aussi à une meringue citronnée et à un pain au lait. Quelques épices douces, entre

curcuma et soupçon de cannelle, virevoltent maintenant au-dessus du verre.

Affichant seulement 8° d'alcool, il est tout aussi gracieux et expressif en bouche, associant les contraires avec une facilité déconcertante. Un onctueux coulis de fruits blancs est traversé par l'énergie des agrumes, orange sanguine et citron jaune en tête. On adore ce fabuleux mariage entre une sucrosité sensuelle, gourmande et une acidité expressive, stimulante, relevée de notes de rhubarbe confite et de segments frais de clémentine. La douceur d'un suc de violette et d'un bonbon des Vosges s'entremêlent avec le piquant excitant de la poudre de gingembre et du poivre blanc. Ce fabuleux Riesling Kabinett nous donne une épatante leçon d'harmonie et de charme. Sa finale pénétrante, aux contours finement épicés, nous submerge.

Idéal sur un buffet de poissons marinés et fumés, à la façon d'un smorgasbord suédois. Mais aussi avec des œufs brouillés aux œufs de saumon ou au curcuma, une crêpe vietnamienne « Banh Xeo » ou encore des ris de veau braisés aux épices douces. Côté fromage, le roquefort s'impose comme une évidence. Il vous accompagnera tout aussi bien jusqu'au dessert, avec un riz au lait, une île flottante ou une omelette norvégienne. Le rapport prix-plaisir est proprement incroyable !

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Kabinett - 2022



Dégustation et accords

Robe : Presque translucide, brillante,
reflet citron vert

Nez : Floral, tendre : grès ou marbre poli,
pêche blanche, coulis de poire Beurré-
Hardy, cassis frais, yogourt glacé, crème
fleurette, meringue citronnée, pain au
lait, curcuma, cannelle.

Bouche : Gracieux et expressif en bouche,
coulis de fruits blancs traversé par
l'énergie des agrumes, sucrosité
sensuelle, gourmande, acidité expressive
et stimulante, suc de violette, bonbon des
Vosges, poudre de gingembre, poivre
blanc. Finale pénétrante épicée

Accords mets-vins : Buffet de poissons
marinés et fumés, à la façon d'un
smorgasbord suédois, œufs brouillés aux
œufs de saumon ou au curcuma, crêpe
vietnamienne « Banh Xeo », ris de veau
braisés aux épices douces. Roquefort. Riz
au lait, île flottante, omelette norvégienne



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille tendre

Cépage : Riesling

Alcool : 8°

Culture : Principes biologiques