

## Weingut Fritz Haag - Brauneberger Riesling Kabinett - 2016



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, éminemment actifs et dynamiques, et dotés d'une structure minérale incomparable. En d'autres termes, des vins imparables pour faire aimer les blancs tendres à tous les récalcitrants !

A commencer par ce Riesling « Kabinett », que l'on qualifierait ici de « tendre », et qui devrait en surprendre plus d'un par sa fraîcheur et sa tension minérale : l'expression intense et pourtant si naturelle des sols profonds d'ardoises nous fait rapidement oublier son léger sucre résiduel.

Toujours soucieux de trouver dans le vin le juste équilibre et une expression fine et nuancée de son terroir de Brauneberg, Oliver Haag nous propose ici une belle leçon d'assemblage des raisins de différentes parcelles : certaines sont situées en altitude, sur le flanc de la « montagne brune », amenant une certaine fraîcheur, d'autres captent la minéralité de sols très pierreux, d'autres encore bénéficient de sols plus profonds et argileux, apportant au vin structure et densité... C'est cet équilibre subtil et complexe qu'Oliver parvient à capter et retranscrire dans le vin avec une rare maîtrise.

Ce Kabinett est, pour beaucoup dont nous sommes, un des meilleurs et des plus fins de la Moselle. Après un élevage de 6 mois en cuves Inox, il se montre déjà d'une grande franchise, sûr de son charme, mais jamais « racoleur ». Affichant tout juste 8° d'alcool, il nous embarque dès son premier nez dans des parfums enjoués et rafraîchissants de chèvrefeuille, de citron, de mandarine, de pomme et d'abricot frais, mâtinés de cette touche fumée caractéristique de ce terroir d'ardoises et de schistes.

En bouche, le vin est toujours aussi avenant, associant de façon très harmonieuse l'onctuosité du fruit et la salinité, légèrement piquante, du sol. Nul doute que ce Kabinett gagnera encore en profondeur d'ici 4 ou 5 ans : il se révélera alors parfaitement sur un curry de volaille ou des crevettes à l'aidre-doux.

## Weingut Fritz Haag - Brauneberger Riesling Kabinett - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Charmeur et fin : chèvrefeuille, citron, mandarine, pomme et abricot frais, mâtinés de cette touche fumée et grillée caractéristique.

Bouche : Très belle harmonie entre onctuosité légère et salinité revigorante. Matière soyeuse, avec de l'énergie et de la profondeur. Très beau potentiel.

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



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 heure). Capsule à vis.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille tendre

Cépage : Riesling

Alcool : 8°

Culture : Raisonnée, principes biologiques