

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2016



Nous voici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle du Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on pourrait traduire Sonnenuhr par « cadran solaire »), ce terroir est certainement le plus solaire de tout le grand cru Juffer : 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.

Les excellentes conditions climatiques de la fin d'été et du début d'automne ont permis de démarrer les vendanges mi-octobre, pour la récolte des raisins à vinifier en sec : l'état sanitaire et les équilibres sucre-acidité se sont rapidement révélés exemplaires. Toutes les conditions étaient réunies pour élaborer un Riesling sec de très haute volée.

Après une vinification sur levures indigènes, et un élevage pour moitié en cuves, pour moitié en foudres, Oliver Haag semble ici avoir parfaitement mené sa recherche d'un vin pur, extrêmement précis dans sa définition, qui combine une vraie générosité de fruit avec une trame minérale exceptionnelle d'intensité. Si ce « Sonnenuhr » n'est encore qu'un « nouveau-né », on perçoit déjà la grande noblesse de sa lignée. L'élégance et la sophistication de son bouquet forcent le respect : poire, pêche blanche, zeste de citron, pamplemousse rosé, infusion, fumée de foin, melon frais, une légère touche miellée, des notes de pierre frottée et de noisette... ce Riesling se livre peu à peu, avec naturel et harmonie.

En bouche, le vin confirme sa stature et sa profondeur : sa texture soyeuse, aux tannins très fins, est au service d'une expression très juteuse du fruit, acidulé comme il se doit, et d'une minéralité saline qui excite vos papilles et prolonge la finale dans un registre légèrement pimenté et très salivant. Il est évident que ce vin est encore loin d'avoir tout dit : si vous « craquez » et le dégustez rapidement, nous vous invitons à le passer en carafe avant de le remettre en bouteille et de le laisser s'aérer une heure au moins. Mais l'idéal, c'est bien sûr de l'attendre, si possible au moins 5 ans ! Grande émotion garantie.

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très sophistiqué : poire, pêche blanche, zeste de citron, pamplemousse rosé, infusion, fumée de foin, melon frais, une légère touche miellée, des notes de pierre frottée et de noisette...

Bouche : Texture soyeuse, aux tannins très fins, au service d'une expression juteuse et acidulée de fruit. Belle minéralité saline qui prolonge la finale dans un registre légèrement pimenté.
Très sapide.

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Bar ou turbot poché avec un beurre d'agrumes. Tajine de poisson au citron confit.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 4.5 gr)

Cépage : Riesling

Alcool : 13°

Culture : Raisonnée, principes biologiques