

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2016



Les Rieslings 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 complexité minérale, ils brillent au firmament des plus grands vins de Moselle.

Le millésime 2016, avec son arrière-saison particulièrement ensoleillée, devrait poser un jalon important dans l'histoire récente du Domaine, depuis sa reprise par Oliver Haag. Les Grands Crus vendangés tardivement (Spätlese et Auslese) ainsi que les sélections de grains nobles (Beerenauslese) affichent d'ores et déjà une constitution et une profondeur qui feront date. Le guide « Eichelmann » ne s'y est pas trompé, qui a décerné au Domaine le titre de « Domaine de l'année » pour son millésime 2016 en demi-sec et moelleux...

Nous sommes ici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle 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 très profonds d'ardoises bleues du devonien qui vont donner au riesling à la fois sa fraîcheur et cette profondeur minérale hors-norme.

Pour élaborer ce Sonnenuhr Auslese, issu de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années en moyenne, profondément enracinées dans les sols d'ardoises, Oliver Haag a sélectionné, fin octobre, des raisins uniquement surmûris et passerillés sur souche. Cette année, du fait de conditions climatiques plutôt sèches, le botrytis ne s'est développé que bien plus tard en novembre, uniquement dans les parcelles les plus proches de la rivière.

Toujours élevé pour moitié en cuves inox et moitié en foudres, ce Sonnenuhr Auslese marie comme rarement sensations de richesse, de finesse et de fraîcheur : à la gourmandise des arômes de pomme d'amour, de pêche rôtie au miel, d'ananas ou de mangue succèdent des notes rafraîchissantes de citron vert, de citronnelle, de coriandre, de thé vert, et cette élégante touche minérale, évoquant la pierre mouillée mais aussi (nous sommes pourtant bien loin des Côtes...) les embruns marins !

Même ravissement en bouche où le vin se montre à la fois terriblement sensuel, réconfortant dans sa douceur et ses saveurs enveloppantes d'agrumes rôtis et de fruits confiturés, et pourtant toujours aussi

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

rafraîchissant. On a vraiment l'impression que le sucre se dissout et finit par disparaître dans une eau vive, pure, désaltérante. Assurément un des sommets du millésime !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Pomme d'amour, pêche rôtie au miel, ananas, mangue. Notes rafraîchissantes de citron vert, de citronnelle, de coriandre, de thé vert. Élégante touche minérale, évoquant la pierre mouillée et les embruns.

Bouche : Très sensuelle, réconfortante dans sa douceur et ses saveurs d'agrumes rôtis et de fruits confiturés, et pourtant toujours aussi rafraîchissante. Eau vive. Dynamique.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et figes rôties. Canette rôtie à la pêche. Charlotte à la mangue. Sablé à l'abricot.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 8 à 9°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille liquoreux (SR : 101 gr)

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques