

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Beerenauslese (37.5 cl) - 2016

37.5cl



Nous entrons ici dans le saint des saints, le joyau du Domaine, produit dans d'infimes quantités, uniquement quand le millésime le permet, le Grand Cru Sonnenuhr en sélection de grains nobles. En 2016, il a fallu, pour Oliver et son équipe, s'armer de patience puisque le botrytis est arrivé tardivement, en novembre, uniquement sur les vignes les plus proches de la rivière.

Le Sonnenuhr occupe une position privilégiée sur les pentes les plus abruptes du Juffer, les plus ensoleillées et les plus pierreuses aussi, avec ces fameux sols très profonds d'ardoises du Dévonien. Ce terroir unique permet de combiner la sur-maturité du raisin (et sa botrytisation partielle) avec une sensation de fraîcheur et une énergie minérale que l'on retrouve dans les grands liquoreux qui en sont issus.

La magie de cette rencontre opère pleinement dans ce Beerenauslese à la fois incroyablement concentré et incroyablement fin. Bien sûr, goûter cet elixir aujourd'hui relève un peu du sacrilège tant celui-ci mérite de patienter en cave au moins 10 ans avant de donner sa pleine mesure.

Néanmoins, après une bonne aération, on perçoit déjà sa formidable richesse aromatique qui fait se rencontrer l'orange sanguine, la pomme et l'abricot caramélisés, la tarte au citron, le pamplemousse rosé mais aussi le lys, le chèvrefeuille ou encore d'étonnantes notes de fumage au foin... Le plus surprenant ici, c'est peut-être cet extraordinaire éclat que l'on ressent en bouche : malgré près de 200 grammes de sucres résiduels, ce Beerenauslese dégage une magnifique sensation de clarté et de fraîcheur, avec cette acidité mûre parfaitement intégrée.

Généreux, irrésistible, lumineux : nous tenons là un des plus grands vins liquoreux issu de Riesling. Un diamant aux mille facettes, qui traversera les décennies avec une élégance incomparable.

Quantité limitée à 1 bouteille (37.5 cl) par client

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Beerenauslese (37.5 cl) - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Orange sanguine, pomme et abricot
caramélisés, tarte au citron,
pamplemousse rosé mais aussi le lys, le
chèvrefeuille, le miel ou encore
d'étonnantes notes de fumage au foin

Bouche : D'un éclat extraordinaire,
l'acidité mûre est parfaitement intégrée.
Profondeur abyssale à venir.

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 2060

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 :
200 gr)

Cépage : Riesling

Alcool : 6.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques