

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Riesling Kabinett - 2017 - blanc



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 vins imparables pour faire aimer les vins doux ou moelleux à tous les récalcitrants !

A commencer par ce Riesling « Kabinett », que l'on qualifiera ici de « tendre », et qui vous séduira par la justesse de ses équilibres entre son fruit luxuriant, sa vivacité et sa tension minérale. L'expression intense et si naturelle des sols profonds d'ardoises se marie parfaitement avec la douceur légère et élégante d'un beau raisin sur-mûri.

Tout à sa quête de nous révéler la race des terroirs 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 cette subtile complexité qu'Oliver parvient à capter et retranscrire dans le vin avec une maîtrise qui force le respect. En 2017, l'éclat et la concentration aromatique exceptionnelle du fruit permet de révéler les messages du sol avec une rare intensité.

Là encore, ce Kabinett offre, selon nous, un des meilleurs rapports prix-plaisir de toute la Moselle, et même plus largement. On a franchement du mal à croire qu'il s'agit d'un simple « village » ! Après un élevage de 6 mois en cuves inox, il se montre déjà d'une grande franchise, très racé et parfaitement équilibré. Chèvrefeuille, verveine, feuille de citronnelle, menthe, citron, mandarine : ces notes rafraîchissantes semblent virevolter autour d'un superbe noyau fruité, sur l'abricot bien mûr et juteux, et une touche d'ananas. Tandis que le sol d'ardoise apporte une dimension fumée au nez, et délicatement épicée.

Affichant tout juste 8° d'alcool, il se montre tout aussi avenant en bouche, associant de façon très harmonieuse l'onctuosité du fruit et la salinité, légèrement piquante, du sol. La finale est parcourue d'une fraîcheur vibrante, qui se marie à merveille avec la générosité et la douceur du fruit. Un très grand « Kabinett » que nous recommandons volontiers à l'apéritif aujourd'hui, mais aussi, d'ici 5 ans, sur un curry doux de volaille ou des crevettes à l'aigre-doux. Tellement plus qu'un simple "village"...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Riesling Kabinett - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Charmeur et complexe :
chèvrefeuille, verveine, feuille de
citronnelle, menthe, citron, mandarine.
Abricot mûr, ananas. Fumée.

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 doux de
volaille, crevette à l'aigre-doux.
Fromage persillé crémeux, comme un
gorgonzola.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 9 à 10°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 8°

Culture : Raisonnée, principes
biologiques