

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2017 - blanc



Nous voici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle reine 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.

Entre le gel au printemps, puis la grêle en début d'été, le millésime 2017 ne s'annonçait pas sous les meilleurs auspices. Les excellentes conditions climatiques de la fin d'été et du début d'automne ont pourtant permis à Oliver Haag de récolter des raisins d'une qualité aromatique exceptionnelle, avec des équilibres sucre-acidité irréprochables. Avec, à la clé, la promesse d'un Grand Cru sec de très haute volée, intense et élégant !

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 à la fois puissant et très pur, extrêmement précis dans l'imbrication d'un fruit mûr et de l'empreinte résolument épicée du sol. Si ce « Sonnenuhr » est encore massif et compact, on perçoit déjà la grande noblesse de ses origines. L'équilibre de son bouquet, entre exubérance et raffinement, nous emmène déjà très loin : poire, pomme au four, pêche blanche, mirabelle, zestes de citron et d'orange, pamplemousse rosé, infusion, foin fraîchement coupé, thé vert, des notes de pierre frottée et d'amande, une délicate touche florale... Plus on l'aère, plus il se montre volubile et charmeur.

En bouche, le vin confirme sa stature et sa profondeur : si la concentration impressionne, elle se double d'une sensation de fraîcheur qui rayonne de bout en bout, sur des saveurs d'agrumes en particulier. Plus on avance dans la dégustation, plus la dimension minérale, résolument saline, s'affirme, comme si on léchait l'ardoise ! Cette trame serrée, tendue, n'en finit pas de stimuler les papilles. La finale est superbe de pureté et ne cessera de gagner en complexité au fur et à mesure que vous voudrez bien laisser ce splendide Grand Cru Sonnenuhr vieillir en cave... Car le potentiel de garde est énorme ! Grand vin.

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Exubérant et raffiné : poire, pomme au four, pêche blanche, mirabelle, zestes de citron et d'orange, pamplemousse rosé, infusion, foin fraîchement coupé, thé vert, des notes de pierre frottée et d'amande, une délicate touche florale...

Bouche : Matière concentrée, aux tannins fins, au service d'une expression juteuse et acidulée du fruit (agrumes). Belle minéralité saline qui prolonge la finale dans un registre légèrement pimenté. Frais et 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 2022 et 2038

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 13°

Culture : Raisonnée, principes biologiques