

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2018 - blanc



Disons-le tout net : des Rieslings de ce niveau, imbriquant dans une telle sensation d'harmonie la générosité gourmande du fruit, l'intensité aromatique et une superbe tension minérale, à un tel prix, nous n'en connaissons pas beaucoup ! Ce simple « Gutsriesling » sec (que l'on pourrait traduire par « riesling générique ») surclasse bien des « villages » ou des « premiers crus ».

Comme souvent chez les grands vignerons, Oliver Haag (et avant lui son père Wilhem) ne conçoit pas son « premier » vin comme un vin au rabais mais bien au contraire : celui-ci doit être la vitrine du Domaine et porter en lui tous les attributs du style maison, en l'occurrence, une pureté lumineuse, la franchise des arômes fruités et le caractère salin et épicé des sols d'ardoises du Braunenbergr.

Cet assemblage représentatif de la diversité du vignoble des Haag est vinifié avec la même rigueur et la même précision que les meilleurs crus du Domaine : une fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes, suivie d'un élevage assez court uniquement en cuve Inox, pour préserver au maximum la pureté du fruit et la fraîcheur. Un choix particulièrement judicieux sur cette année 2018 plutôt chaude et solaire : la puissance naturelle du millésime se combine parfaitement à une acidité scintillante qu'Oliver Haag a su préserver, à la fois par la précision de ses choix de dates de vendange que par la maîtrise de ses élevages.

Ce Riesling sec ravit immédiatement par la pureté de ses arômes gourmands de fruits, entre la pomme, la poire croquante, une nuance de mangue et une autre de gelée de coing. Dès le premier nez, on sent aussi un souffle frais, sur de fines notes de citron vert, de zeste d'orange et de citronnelle. La minéralité n'est jamais loin, avec des évocations légèrement fumées d'ardoise pilée. Une touche élégante de thé Darjeeling, une autre de graine de coriandre finissent de nous séduire.

En bouche, le sol apporte salinité et fraîcheur qui dynamisent une matière riche, presque crémeuse en entame. Les saveurs franches des fruits blancs s'accompagnent de fins amers évoquant les écorces d'agrumes et le bâton de réglisse, et de cette tension omniprésente qui stimule et excite les papilles. La persistance est franchement bluffante à ce niveau !

Un très beau Riesling, actif et bien défini, à la fois élégant et convivial, aussi à l'aise pour démarrer un apéritif entre amis autour de feuilletés au cumin et de canapés au tarama, qu'à table pour accompagner une terrine

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de poissons, un saumon à l'oseille ou une tourte de volaille... au Riesling !

A ne rater sous aucun prétexte !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Intense et élégant : pomme, poire croquante, une nuance de mangue, gelée de coing. Citron vert, zeste d'orange et citronnelle. Fumée, ardoise pilée. Thé Darjeeling et graine de coriandre.

Bouche : Salinité et fraîcheur qui dynamisent une matière riche, presque crémeuse en entame. Les saveurs franches des fruits blancs s'accompagnent de fins amers évoquant les écorces d'agrumes et le bâton de réglisse. Finale tonique et très pure.

Accords mets-vins : Apéritif : feuilleté au sésame ou cumin, toast saumon fumé et chèvre frais. A table : terrine de cabillaud, saumon à l'oseille, poisson grillé, tourte feuilletée à la volaille et au riesling.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Si vous souhaitez éliminer le perlant, vous pouvez carafier avant de remettre en bouteille. (Bouchon capsule)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques