

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Riesling Trocken J (sec) - 2017 - blanc



La lettre J nous indique que tous les raisins sont issus de parcelles situées sur l'excellent terroir du « Grand Cru » Juffer. Les vignes occupent des pentes très raides surplombant la Moselle, aux sols de schistes et d'ardoises bleues qui favorisent la maturation des baies et apportent au vin cette vibration saline tout à fait caractéristique. Notons aussi que les raisins des plus jeunes vignes de la parcelle « reine » du Sonnenuhr sont également intégrés dans cette cuvée, au pedigree décidément très enviable !

Nous avons choisi, avec ce vin, de revenir sur l'exceptionnel millésime 2017, un modèle indépassable d'équilibre entre maturité et fraîcheur, entre densité et finesse. Elevé pour un quart environ en vieux foudres et, pour le reste, en cuves Inox, ce Brauneberger "J" nous ravit aujourd'hui par son élégance. Dès le premier nez, on se balade entre de délicates notes de fleurs d'arbres fruitiers, la gourmandise d'une poire juteuse et bien mûre, la pêche, des évocations minérales de silex frotté et la fraîcheur tonique du pamplemousse.

L'expression des sols d'ardoises s'affirme en bouche, donnant au vin cette salinité presque piquante tout à fait caractéristique, mais aussi cette fine amertume évoquant l'écorce de quinquina. Une minéralité qui stimule, tonifie et confère au vin sa remarquable tension. Bien sûr, on retrouve la générosité savoureuse d'un fruit parfaitement sain et bien mûr, sur des saveurs de fruits blancs et de pomelo. La densité charnue est parfaitement contrebalancée par une dimension acidulée qui affine le vin et électrise les papilles : on passe de la chaleur de l'été à une évocation rafraîchissante d'un citron givré...

La finale, saline et très longue, confirme l'équilibre magistral de ce Riesling et son excellent potentiel de garde ! Excellent aujourd'hui avec une truite fumée ou un saumon gravlax. Délicieux demain pour accompagner une lotte pochée dans un bouillon aux épices douces...

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Riesling Trocken J (sec) - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Très raffiné mais expressif : on se balade entre de délicates notes de fleurs d'arbres fruitiers, la gourmandise d'une poire juteuse, la pêche, des évocations minérales de silex frotté et la fraîcheur tonique du pamplemousse.

Bouche : Belle maturité sur des saveurs généreuses de fruits blancs et de pomelo. Les sols d'ardoises apportent une salinité presque pimentée et de fins amers d'écorce de quinquina. Longue finale fraîche et tonique.

Accords mets-vins : Aujourd'hui avec une truite fumée ou un saumon gravlax. Délicieux demain pour accompagner une lotte pochée dans un bouillon aux épices douces...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille (ou carafe)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques