

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2011 - blanc



Les Rieslings moelleux du Domaine Fritz Haag font depuis des décennies l'admiration de toute la planète vin : par leur profondeur, la fabuleuse sensation d'harmonie qu'ils dégagent, leur fraîcheur toujours au rendez-vous, même après 15 ou 20 ans de garde, et leur complexité minérale, ils brillent au firmament des plus grands vins de Moselle.

Nous sommes ici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle du grand cru Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on peut traduire Sonnenuhr par « cadran solaire »), ce terroir est certainement le plus solaire du vignoble familial : 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.

Ce Sonnenuhr Auslese est issu de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années en moyenne, profondément enracinées dans les sols d'ardoises. Pour l'élaborer, Oliver Haag a sélectionné à la fin du mois d'octobre (dans des conditions d'ensoleillement absolument idéales) des raisins surmûris et passerillés sur souche, mais aussi quelques grappes botrytisées, la pourriture s'étant développée cette année-là de manière homogène. Les amateurs le savent : 2011 fut dans le vignoble mosellan un millésime exceptionnel. Certains vignerons n'hésitent d'ailleurs pas à le rapprocher de deux autres millésimes qui ont marqué l'histoire des vins allemands, 1811 et 1911...

Elevé pour moitié en cuves inox et moitié en foudres, ce Sonnenuhr Auslese marie comme rarement sensation de richesse sensorielle, vibration minérale et saline, et toujours cette délicatesse, cette épure qui signe les grands moelleux des Haag. Après 8 années passées en cave, il commence à peine à dévoiler sa prodigieuse complexité. Beaucoup de fleurs, entre chèvrefeuille et rose ancienne, de la pêche rôtie au miel, une pomme d'Amour, un coulis de mangue, quelques zestes de citron confit, du poivre gris, une touche de cannelle, une autre de caramel... son bouquet riche et gourmand nous plonge dans un océan de volupté !

En bouche, la texture soyeuse s'accompagne d'une superbe énergie, qui se révèle sur des saveurs d'écorce d'agrumes confits et d'épices. Jamais lourd, toujours tonique et frais, il a parfaitement intégré sa sucrosité et nous étonne par la sensation de légèreté qu'il parvient à procurer. Pur et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

intense, il vous emporte très loin et très haut, dans un voyage des sens absolument irrésistible. Divin aujourd'hui comme dans 20 ans !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2011 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Beaucoup de fleurs, entre chèvrefeuille et rose ancienne, pêche rôtie au miel, pomme d'Amour, coulis de mangue, zeste de citron confit, poivre gris, une touche de cannelle, une autre de caramel.

Bouche : La texture soyeuse s'accompagne d'une superbe énergie, qui se révèle sur des saveurs d'écorce d'agrumes confits et d'épices. Jamais lourd, toujours tonique et frais, il a parfaitement intégré sa sucrosité. Élégantissime !

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et figues rôties. Canette rôtie à la pêche. Charlotte à la mangue. Sablé à l'abricot.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 9°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques