

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2020 - blanc



Disons-le tout net : des Rieslings de ce niveau, imbriquant dans une telle sensation d'harmonie le charme gourmand du fruit, le raffinement aérien des boutons de fleurs et des herbes fines et surtout, cette profonde vibration saline et minérale qui nous fait littéralement pénétrer au plus profond des sols d'ardoises, nous n'en connaissons pas beaucoup! Sur ce millésime 2019 de tous les superlatifs, le simple « Gutsriesling » sec signé Fritz Haag (que l'on pourrait traduire par « riesling générique ») est impressionnant et 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, du terroir et du millésime, en l'occurrence, une pureté lumineuse et florale, la franchise des arômes fruités et le caractère salin, épicé des sols d'ardoises du Braunerberg.

Sur ce tout nouveau millésime 2020, la concentration des raisins étaient au rendez-vous et les acidités excellentes. Les rendements limités tout comme l'âge moyen élevé des vignes ont bien sûr contribué à récolter une matière première d'une telle qualité ! Cet assemblage représentatif de la diversité du vignoble des Haag fait néanmoins la part belle aux coteaux en pentes raides, très majoritairement orientés au Sud. Le vin 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 naturelle du jus. Pari gagné avec ce Riesling sec à la fois puissant et scintillant, incroyablement concentré, complexe et long en bouche.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de puissantes notes fruitées, autour du coulis de poire, de la pêche blanche et d'une nuance d'abricot. Le potentiel de séduction monte encore d'un cran lorsque la dimension florale s'épanouit au-dessus du verre : les boutons de roses et d'œillet, la violette et le jasmin voisinent avec des notes vivifiantes de sauge et de lavande. Une touche de massepain complète ce tableau à la fois raffiné et terriblement gourmand. Au fil de l'aération, l'expression des sols d'ardoise s'intensifie, sur des notes de pierre concassée et d'épices, entre cardamome et baie de genièvre. La sensation d'équilibre et la complexité du bouquet impressionnent !

Quant à la bouche, elle offre un volume de fruit considérable : c'est une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

farandole de saveurs, toutes aussi pures et concentrées, sur la poire, la pomme Reinette bien mûre, l'abricot, la prune Reine-Claude et la quetsche, complétées d'une touche tonique de mandarine. Comme au nez, le sol s'imisce peu à peu dans le fruit pour finir d'imposer sa marque résolument saline et épicée. La finale, à la fois juteuse, tendue et empyreumatique nous fait saliver de longues secondes.

Smorgasbord, terrines de poissons, anguille au vert (à la flamande), haddock à l'anglaise, saumon à l'oseille mais aussi une tourte de volaille : les possibilités d'accords sont vastes...

S'il y a un riesling, cette année, à ne pas rater : c'est celui-là ! Surtout quand vous découvrirez son prix...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, reflet vert

Nez : Charmeur et élégant : coulis de poire, pêche blanche et abricot. Boutons de roses et d'œillets, violette et jasmin, des notes vivifiantes de sauge et de lavande. Massepain.

Notes de pierre concassée et d'épices, entre cardamome et baie de genièvre.

Bouche : Une farandole de saveurs, pures et concentrées, sur la poire, la pomme Reinette bien mûre, l'abricot, la prune Reine-Claude et la quetsche, une touche tonique de mandarine. Une finale saline, à la fois juteuse, tendue et empyreumatique

Accords mets-vins : Smorgasbord, terrines de poissons, anguille au vert (à la flamande), haddock à l'anglaise, saumon à l'oseille mais aussi une tourte de volaille au riesling !



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Si vous souhaitez éviter tout perlant, vous pouvez carafer avant de remettre en bouteille. (Bouchon capsule)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques