

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Kabinett - 2018 - blanc



Les amateurs le savent bien : la renommée mondiale du Domaine Fritz Haag s'est largement construite sur sa capacité à proposer des rieslings tendres et moelleux d'une rare digestibilité, toujours frais, étincelants et actifs, portés par une structure minérale incomparable. En d'autres termes, des blancs imparables pour faire aimer les vins doux ou moelleux à tous les récalcitrants !

A commencer par ce Riesling « Kabinett », que l'on qualifierait ici de « tendre », et qui vous séduira par la justesse de ses équilibres entre son fruit luxuriant, sa vivacité et sa tension minérale : l'expression intense et si naturelle des sols profonds d'ardoises se marie parfaitement avec la douceur légère et élégante des sucres.

Si tous les raisins sont issus du terroir du Juffer, Oliver Haag nous propose ici une belle leçon d'assemblage de différents îlots du célèbre Grand Cru : certains sont situés plus en altitude, amenant une indéniable fraîcheur, quand d'autres captent l'essence minérale de sols très minces et pierriers, et que les derniers bénéficient de sols un peu plus profonds et riches en argiles, apportant au vin structure et densité... C'est cette subtile complexité qu'Oliver parvient à capter et retranscrire dans le vin avec une maîtrise qui force le respect. Tout en nuances étagées, ce « Kabinett » 2018, certes doux mais toujours frais, révèle aujourd'hui un profil à la fois puissant, juteux et tendu.

Là encore, ce Kabinett offre, selon nous, un des meilleurs rapports prix-plaisir de toute la Moselle, et même plus largement. Après un élevage de 6 mois en cuves Inox, le contenant idéal pour préserver cette pureté cristalline si chère à Oliver, le vin exhale déjà un bouquet d'une classe folle !

Au nez, on voyage entre des notes fumées de pierre frottée et d'encens, une dimension délicatement grillée, une touche discrète d'huile de sésame, les fruits à noyau bien mûrs mais aussi un citron vert stimulant et une nuance de litchi. A l'aération, une dimension terrienne puis épicée se développe, sur des évocations de terre retournée, de camphre, de bergamote et de musc. Sans oublier de nombreuses herbes fines comme la sauge et autres plantes médicinales. La complexité est au rendez-vous !

Affichant seulement 9° d'alcool, il est tout aussi avenant en bouche, associant de façon harmonieuse l'onctuosité du fruit compoté, sur la pêche, la poire, la pomme et une touche de banane, et la salinité,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

légèrement piquante, du sol. Le sucre semble s'être « évanoui », entre cette touche excitante de rhubarbe confite et les sels minéraux qui excitent nos papilles et nous font saliver. Précise, énergique, la finale est parcourue d'une trame épicée vibrante.

Un très beau « Kabinett », que nous recommandons volontiers à l'apéritif aujourd'hui, mais aussi, d'ici 5 ans, sur un curry doux de volaille ou des crevettes sauce aigre-douce. Parfait aussi avec un gorgonzola crémeux puis, au dessert, un clafoutis aux poires ou une tarte meringuée au citron.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Kabinett - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Charmeur et complexe : pierre frottée et encens, huile de sésame, fruits à noyau bien mûrs, un citron vert stimulant, litchi. Terre retournée, camphre, bergamote et musc. Des herbes fines comme la sauge et des plantes médicinales.

Bouche : Harmonieuse entre onctuosité du fruit compoté, de la pêche, la poire, la pomme et une touche de banane, et la salinité, légèrement piquante, du sol. Le sucre semble s'être « évanoui », entre une touche excitante de rhubarbe confite et les sels minéraux

Accords mets-vins : Un curry doux de volaille ou des crevettes à l'aigre-doux. Parfait aussi avec un gorgonzola crémeux ou, au dessert, un clafoutis aux poires ou une tarte meringuée au citron.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 9°

Culture : Raisonnée, principes biologiques