

Weingut Fritz Haag - Brauneberger "J" Riesling Trocken - 2019 - 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, épicée, 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 !

Sur ce millésime 2019 à la fois concentré et merveilleusement tonique et tendu, Oliver a fait le choix d'un élevage pour un quart environ en vieux foudres de 10 ou 20 hectolitres, et en cuves inox pour le reste. Ce prodigieux Brauneberger J offre d'emblée un équilibre magistral entre densité et énergie. Ici, les fleurs, tantôt voluptueuses, tantôt légères et aériennes, tout comme les fruits bien mûrs dialoguent en permanence avec l'eau pure et lumineuse de la rivière et le puissant socle rocheux : les fragments d'ardoises semblent être charriés par la Moselle...

Le premier nez, jaillissant, impressionne d'emblée par sa complexité : aux notes voluptueuses de jonquille, de mimosa, de genêt et de miel répondent des évocations furieusement gourmandes de poires et de pommes compotées, de peau de pêche et de prune jaune. La note d'agrumes prend une dimension empyreumatique : elle évoque la mandarine flambée et annonce l'omniprésence de la roche, de cette ardoise chauffée par le soleil et résolument épicée. Mais la fraîcheur n'est jamais loin non plus...

La bouche est incroyablement expressive, déployant un véritable panier de fruits tantôt frais, tantôt rôtis, entre la poire, la pêche blanche et la pêche de vigne, l'abricot, la mangue, l'ananas, mais aussi la mandarine et le citron vert, le kiwi et le fruit de la passion. C'est absolument succulent ! L'expression poivrée et salivante du sol ne nous quitte pas. Couplée à des rappels stimulants de pulpe et de zeste d'agrumes, elle donne à la finale une persistance et une résonance vibratoire assez rare à ce niveau.

Nous tenons là un superbe Riesling sec, capable d'évoluer avec race sur les 10 ou 15 prochaines années. Clairement taillé pour la table, il appelle une palette de cochon cuite entière, à la sauge, aux navets et oignons nouveaux. Ou, bien sûr, une choucroute généreusement garnie. Si vous souhaitez aller sur des préparations plus légères, on pourra opter pour un quasi de veau accompagné de quelques endives braisées. Mais aussi une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

lotte pochée aux épices douces.

Là encore, les Haag nous proposent un vin au rapport prix-complexité-plaisir pratiquement imbattable. Indispensable !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger "J" Riesling Trocken - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, très brillante

Nez : A la fois sensuel et raffiné : jonquille, mimosa, genêt et miel, des évocations de poires et de pommes compotées, de peau de pêche et de prune jaune. Mandarine flambée.

Ardoise chauffée. Poivres.

Bouche : Incroyablement expressive, entre la poire, la pêche blanche et la pêche de vigne, l'abricot, la mangue, l'ananas, mais aussi la mandarine et le citron vert, le kiwi et le fruit de la passion. Finale longue, entre poivre et zestes, belle vibration.

Accords mets-vins : Une palette de cochon cuite entière, à la sauge, aux navets et oignons nouveaux. Une choucroute généreusement garnie. Un quasi de veau accompagné d'endives braisées. Lotte pochée aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 10°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques