

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese - 2019 - blanc



Les Rieslings demi-secs ou 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 finesse minérale, ils brillent au firmament des plus grands vins de Moselle.

Comme en sec, les conditions exceptionnelles du millésime 2019 marqueront l'histoire du Domaine pour les vendanges tardives. L'arrière-saison, avec sa belle luminosité, ses quelques pluies et ses nuits fraîches, a permis une sur-maturation régulière des baies ainsi qu'un développement précoce et homogène du botrytis. Oliver Haag et son équipe ont donc pu réaliser sereinement leurs différents tris pour les « Prädikatswein », jusqu'à la mi-octobre.

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 pourrait 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 profonds d'ardoises bleues du devonien qui vont donner au riesling à la fois sa tension et cette profondeur minérale hors-norme.

Comme toujours chez Haag, ce Spätlese (« récolte tardive ») est ensuite vinifié et élevé, sans aucun intrant, en assemblant subtilement différents contenants : cuve inox pour conserver de la fraîcheur et vieux foudres qui renforcent le relief et l'onctuosité du vin. Sensualité, fraîcheur et imprégnation minérale : voici le triptyque autour duquel se structure ce magnifique Sonnenuhr Spätlese.

Le nez s'ouvre sur une note suave de sucre glace et de tarte au citron meringuée, complétée d'une touche de poudre de noisette ou d'amande. Le fruit resplendit, bien mûr, sur des évocations franches de poire Comice, de pêche blanche et d'abricot. Puis vient la fraîcheur délicate des herbes fines, autour du cerfeuil, de l'aneth et de la coriandre, mais aussi des petites fleurs blanches, du muguet et du freesia. Une dimension florale qui s'épanouit au fil de l'aération pour finir sur le lys. La présence du sol s'exprimait dans un premier temps dans un registre plutôt fumé et une évocation de roche pilée. Puis, c'est une étonnante dimension iodée qui semble planer au-dessus du verre, sur des évocations de sels marins et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'embruns. Des notes toniques de verveine, de kumquat et de suc des Vosges complètent ce nez à la fois gourmand et frais, délicieusement versatile.

Superbe toucher de bouche, évoquant la douceur et la finesse des plus beaux taffetas de soie. On se régale de saveurs onctueuses de poires et de pommes compotées, de coulis de pêche blanche, de confiture de Reine-Claude et d'abricot, complétées d'une dimension tonique et désaltérante évoquant le jus frais d'une orange et le lassi. La finale texturée stimule les papilles comme si une poudre de roche saline, épicée, venait délicatement se déposer sur chacune d'entre elles. On salive sur ce bel équilibre entre douceur du fruit et minéralité salée.

Ce Sonnenuhr Spätlese est évidemment un très beau vin de gastronomie, que l'on associera dans quelques années à des bouchées asiatiques à la vapeur, mêlant crevettes, volaille, coriandre et épices, ou encore à un saumon gravlax, une anguille fumée ou un foie gras d'oie ou de canard. En dessert, une panna cotta et son coulis de pêche ou d'abricot devrait parfaitement convenir.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et harmonieux : sucre glace, tarte au citron meringuée, poudre de noisette, poire Comice, pêche blanche, abricot. Cerfeuil, aneth et coriandre, des petites fleurs blanches, muguet, freesia. Lys. Roche pilée, sel marin, embruns. Verveine, kumquat.

Bouche : Superbe toucher, évoquant la douceur et la finesse des plus beaux taffetas de soie. Saveurs onctueuses de poires et de pommes compotées, de coulis de pêche blanche, de confiture de Reine-Claude et d'abricot, jus d'orange, lassi. Finale texturée saline.

Accords mets-vins : Des bouchées asiatiques à la vapeur, mêlant crevettes, volaille, coriandre et épices, ou encore à un saumon gravlax, une anguille fumée ou un foie gras d'oie ou de canard. En dessert, une panna cotta et son coulis de pêche ou



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'abricot.