

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2019 - 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 des décennies de garde, et leur complexité minérale, ils brillent au firmament des plus grands vins de Moselle et d'Allemagne.

Quand, en outre, le millésime s'en mêle, 2019 ayant apporté les conditions idéales pour la sur-maturation des baies et les sélections en vendange tardive, alors on tutoie la perfection, on touche au sublime.

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

Pour élaborer ce Sonnenuhr Auslese, issu de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années en moyenne, profondément enracinées dans les sols d'ardoises, Oliver Haag a sélectionné, pendant la première quinzaine d'octobre, des raisins sur-mûris et passerillés sur souche, mais pas botrytisés (à la différence du « Gold Kapsel »).

Toujours élevé pour moitié en cuves inox et moitié en foudres, ce Sonnenuhr Auslese offre une aromatique d'une complexité onirique mariant avec classe et naturel le règne végétal, le règne minéral et une irrésistible onctuosité fruitée. On se promène dans un paysage fantastique entre fougères, mousses et fleurs blanches, camomille et verveine, limons et algues. Viennent ensuite des notes terpéniques et camphrées, mais aussi une évocation d'huiles de fruits secs. Puis les épices, nombreuses, entre poivre vert, poivre Sichuan, cardamome, raifort, baie de genièvre ou graine de moutarde. Pour finir sur un fruit triomphant, dominé par les pommes bien mûres, Canada ou Boskoop, le jus de mangue, le coulis d'abricot, le fruit de la passion et le citron vert.

En entame de bouche, le volume de fruit est considérable, autour d'un coulis d'abricot et de poire, des fruits tropicaux, de la confiture de Reine-Claude ou de mirabelle. Une touche de chocolat blanc, une autre de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

biscuit rose de Reims renforcent encore la gourmandise ! Le sol agit ensuite pour mettre en mouvement et électriser cette masse impressionnante : la roche s'installe au coeur du vin et provoque une incroyable résonance, que l'on ressent jusque dans le plexus ! La longueur en bouche est infinie... ou presque ! Tout comme le potentiel de garde... Un sommet, indestructible.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Fougères, mousses et fleurs blanches, camomille et verveine, limons et algues. Des notes terpéniques et camphrées, huiles de fruits secs. Poivre vert, poivre Sichuan, cardamome, raifort, graine de moutarde. Pomme, mangue, abricot, fruit de la passion

Bouche : Le volume de fruit est considérable, autour d'un coulis d'abricot et de poire, des fruits tropicaux, de la confiture de Reine-Claude ou de mirabelle. Une touche de chocolat blanc, une autre de biscuit rose de Reims. Grande résonance pierreuse de la finale

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et figes rôties. Canette rôtie à la pêche. Poulet Tandoori. Charlotte à la mangue. Clafoutis aux abricots.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050 ou plus

Température de service : 8 à 9°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques