

Weingut Fritz Haag - Brauneberger "J" Riesling Trocken (Sec) - 2020 - blanc



Tout à sa quête de nous révéler la race des terroirs de Brauneberg, Oliver Haag nous propose ici une belle leçon d'assemblage des raisins de différentes parcelles : certaines sont situées en altitude, sur le flanc de la « montagne brune », amenant une certaine fraîcheur, d'autres captent la minéralité de sols d'ardoises très pierreux, d'autres encore bénéficient de substrats plus profonds et argileux, 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.

En 2020, Olivier Haag a vu beaucoup de raisons de se réjouir d'un millésime quasiment aussi chaud et solaire que 2018 ou 2019 mais qu'il a choisi de vendanger plus tôt pour préserver fraîcheur et légèreté. En effet, ce millésime 2020 a révélé des fruits certes bien mûrs mais qui offraient une finesse rarement vue ces dernières années. Les quelques vins doux, particulièrement élégants, proviennent d'ailleurs de raisins sur-mûris, bien plus que du botrytis. Les blancs secs rafraichissants et légers en alcool possèdent une intensité bluffante. La Moselle centrale tire particulièrement bien son épingle du jeu avec quelques joyaux dont les vins des terroirs de Brauneberg et de Juffer Sonnenuhr. Élégance et raffinement : tels sont bien les maître-mots en 2020 !

On frémit et s'humecte les lèvres dès que l'on pose son nez au-dessus du verre. Avant agitation, on découvre un panel de flaveurs scintillantes, qui toutes dessinent les contours d'un nez frais, d'un vin de dentelière. Quelques notes oléagineuses et terpéniques racontent un grand riesling de schiste. Quelques notes mentholées et poivrées s'installent qui, à l'agitation, rejoignent des expressions tendres d'herbe fraîche, de verveine citronnée, de pomme Granny-Smith. Le deuxième nez s'est ouvert, joyeux, procurant un plaisir indicible. D'un millésime solaire, ce riesling porte les marqueurs de fruits parfaitement mûrs et sains que des vendanges précoces et des terroirs ventilés ont parfaitement préservé. Du grand art, déjà.

La bouche est grisante. Le jus tonique s'allonge, sans exubérance et sans effet de manche. La matière crayeuse et schisteuse en milieu de bouche ouvre des abîmes. On est épaté par la vivacité sans faille d'un jus aux accents citronnés, fait de fruits blancs mûrs, poire et pêche en tête, amples et savoureux. La mandarine, la menthe et le poivre vert, virevoltants et aériens, hissent encore plus haut ce vin, qui tutoie désormais une élégance racée. En finale, des nuances légères et dorlotantes de pâte d'amande vous laisseront en apesanteur. Le tout est

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

magiquement gracieux.

Il est des vins qui se suffisent presque à eux même. Il en va de ce riesling sec, à boire sous une tonnelle, sur un ponton les pieds dans l'eau du lac ou du fleuve, ou encore à l'apéritif. Il va de soi que sa fraîcheur, son énergie l'accorderont parfaitement à un curry doux de volaille ou à des crevettes à l'aigre-doux. Un vin à découvrir d'urgence, immanquable pour quiconque souhaite approcher le mystère des grands mosellans.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger "J" Riesling Trocken (Sec) - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : A la fois sensuel et raffiné : fleurs jaunes, notes oléagineuses, herbe fraîche, menthe poivrée, verveine citronnée, pomme Granny-Smith, jus de poire, pêche blanche. Essence d'agrumes. Une touche de pâte d'amande

Bouche : Un jus tonique et savoureux aux accents citronnés. Ampleur charnue de la poire et de la pêche bien mûres. La mandarine, la menthe et le poivre vert sont à la relance. Longue finale dynamique, gracieuse et active.

Accords mets-vins : Un curry doux de volaille. Des gambas à l'aigre-doux. Un quasi de veau accompagné d'endives braisées. Lotte pochée aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032 au moins

Température de service : 10 à 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques