

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Feinherb - 2020 - 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, demi-secs 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 plus ou moins doux à tous les récalcitrants !

Ce Riesling « Feinherb », soit "demi-sec", goûte étonnamment sec cette année, non-obstant sa petite dizaine de grammes de sucres résiduels. Il vous séduira par la justesse de ses équilibres entre sa verticalité minérale et épicée, qui nous plonge au cœur des fameux sols d'ardoises, l'éclat d'un fruit juteux et parfaitement mûr, autour de l'abricot, de la pêche et de la poire, complétés de notes toniques de pamplemousse et de kiwi, et sa fraîcheur herbacée évoquant cardamome, jus d'ortie et cresson.

Si tous les raisins sont issus du terroir du Grand Cru 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 pierreux, et que les derniers bénéficient de sols un 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. A la fois nuancé dans son aromatique mais d'une densité de bouche impressionnante, ce Riesling Feinherb d'une rare intensité nous emmène déjà loin.

Le nez s'ouvre dans un registre résolument minéral et épicée, qui semble nous plonger d'emblée au cœur des ardoises qui font la renommée du vignoble du Juffer. Les évocations fumées et pierreuses s'accompagnent de notes stimulantes de poivre vert, de cardamome, de gingembre frais et de gomme de pin. De cet esprit très « yang » se détache peu à peu un cortège de fruits plus vrais que nature, autour d'un superbe trio de poire, d'abricot et de pêche de vigne, complétés de parfums toniques de pamplemousse rosé, de zeste d'orange confit et de kiwi. La richesse en extraits secs s'exprime sur des évocations d'éclat d'amandes, de pignon et de pain toasté.

On retrouve en bouche cette densité minérale et cette superbe tension qui nous font totalement oublier le peu de sucre résiduel. A côté de l'expression poivrée, voire pimentée, du sol se développe une sensation de fraîcheur chlorophyllienne évoquant un jus d'ortie ou de cresson,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

relevé d'une pointe de cardamome. La densité séveuse du fruit continue de se déployer sur le palais, sur des saveurs de fruits blancs, complétées d'une touche de prune Reine-Claude.

La longueur de la finale, tout comme sa trame minérale resserrée, finissent de nous convaincre que ce Juffer Riesling Feinherb gagnera à séjourner quelques années en cave pour mieux vous épater. Il brillera alors sur un filet mignon ou une palette de cochon mijoté(e) aux épices, mais aussi une aile de raie aux câpres ou encore un curry de lotte.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Feinherb - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Minéral et fruité : notes fumées et pierreuses, poivre vert, cardamome, gingembre frais et gomme de pin, superbe trio de poire, d'abricot et de pêche de vigne, complétés de pamplemousse rosé, de zeste d'orange confit et de kiwi. Pignon et amande

Bouche : Goûte étonnamment sec, la tension et la densité minérale semble absorber totalement les quelques grammes de sucres résiduels. Expression pimentée du sol, fraîcheur de notes de jus d'ortie ou de cresson. Finale séveuse, sur les fruits à noyau.

Accords mets-vins : Un filet mignon ou une palette de cochon mijoté(e) aux épices, mais aussi une aile de raie aux câpres ou encore un curry de lotte.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040 au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide en
bouteille (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Principes biologiques