

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Kabinett - 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 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 doux ou moelleux à tous les récalcitrants !

A commencer par ce Riesling « Kabinett », que l'on pourra qualifier de « tendre » : une ode à la beauté lumineuse et diaphane d'un paysage où les éclats scintillants de la roche se reflètent à la surface du fleuve, où les vergers en fleurs côtoient des agrumes fins et délicats. Vous l'aurez compris, ce millésime 2020 se distingue par son raffinement aérien et sa prodigieuse subtilité.

Si tous les raisins sont issus du terroir du 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 pierriers, et que les derniers bénéficient de sols un peu 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.

Ce Kabinett d'une rare finesse offre, selon nous, un des meilleurs rapports prix-plaisir de toute la Moselle, et même plus largement. Après un élevage de 6 mois en cuves inox, le contenant idéal pour préserver cette pureté cristalline si chère à Oliver, le vin exhale déjà un bouquet d'une classe vertigineuse.

La pureté diaphane, annoncée par une robe à la limpidité presque translucide d'une eau de source, marque le premier nez de son empreinte élégante, aérienne. La roche s'exprime dans un registre scintillant, sur des notes de poussière d'ardoise, d'infimes éclats de pierre autour desquels se lovent des évocations d'herbes fines et d'essences de fleurs raffinées : on pense au cerfeuil et à la coriandre, à la sauge, au chèvrefeuille et aux fleurs du verger, entre pêchers et abricotiers. La maturité parfaite du fruit s'exprime sur des notes franches de pomme juteuse et de pêche blanche, mais aussi sur une dimension gourmande évoquant la madeleine et le financier aux amandes, relevés d'une touche citronnée.

Affichant seulement 8.5° d'alcool, il est tout aussi gracieux et expressif en

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bouche, associant de façon harmonieuse l'onctuosité gourmande d'un coulis de poire, d'abricot ou de pêche, mais aussi d'un lait d'amande douce, avec un relief plus acidulé évoquant le citron vert, le fruit de la passion, la rhubarbe et une note fraîche de verveine. La douceur du fruit est parfaitement balancée par une acidité juteuse stimulante qui soulignent l'expression jaillissante des fruits. La dynamique de la finale est franchement enthousiasmante : l'ardoise et ses sels minéraux scintillent à nouveau autour d'un noyau de fruits frais et d'agrumes, faisant saliver nos papilles pendant de longues secondes. Quelle générosité ! Quelle percussive !

Un très beau « Kabinett », que nous vous recommandons sur un buffet de poissons marinés et fumés, à la façon d'un smorgasbord suédois. Le rapport prix-plaisir est proprement incroyable !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Presque translucide, léger reflet or blanc

Nez : Frais, cristallin : poussière d'ardoise, infimes éclats de pierre, cerfeuil, coriandre, sauge, fleurs du verger, entre pêcheurs et abricotiers. Pomme juteuse et pêche blanche, une dimension gourmande de madeleine et de financier. Une touche citronnée

Bouche : Superbe équilibre entre l'onctuosité gourmande d'un coulis de poire, d'abricot ou de pêche, d'un lait d'amande douce, et le relief plus acidulé évoquant le citron vert, le fruit de la passion, la rhubarbe et une note de verveine. Finale fraîche et saline

Accords mets-vins : Un buffet de poissons marinés et fumés, à la façon d'un smorgasbord suédois. Parfait aussi avec un gorgonzola crémeux ou, au dessert, un clafoutis aux abricots ou une tarte meringuée au citron.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 8.5°

Culture : Principes biologiques