

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2020 - blanc



Nous voici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle reine du Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on pourrait traduire Sonnenuhr par « cadran solaire »), ce terroir est certainement le plus solaire de tout le grand cru Juffer : 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 fraîcheur et cette profondeur minérale hors-norme.

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, élaborés en 2020, 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 en général, et de Juffer Sonnenuhr en particulier. Élégance et fraîcheur : tels sont bien les maître-mots en 2020 !

Au préalable, et pour en apprécier la beauté et la profondeur, il est indispensable d'aérer ce vin. Le cœur battant d'un fruit mûr et resplendissant monte par volutes régulières. Flottant parmi ces notes de fruits blancs et de fruits à noyau, on distingue assez vite l'ortie, la chlorophylle et la badiane. Une couche mince mais compacte qui constitue le premier étage de cette fusée mosellane. Le jus tonique des agrumes surgit ensuite : il nous semble percevoir la mandarine et un peu de pamplemousse rosé. On ne s'arrête pas en si bon chemin, le vin nous offre maintenant des notes charmeuses d'abricot et de massepain. Si le tout semble crémeux, il tourne autour d'un cœur ramassé, vif et tendu. Le nez danse au son entraînant d'une mélodie du bonheur.

La bouche incisive, vive et tendue, propose de prime abord une lecture sans circonvolution. Après la tension schisteuse vient cependant, en contrepoint idéalement ajusté, une forme de longueur suave, apportant au milieu de bouche le moelleux d'un abricot confit et d'une pâte d'amande. Les élevages discrets, pour moitié en cuves, pour moitié en foudres, préservent le grain porté par une minéralité salivante, par une pierre qui nous semble ferrugineuse. On revient avec plaisir vers ce milieu de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bouche dynamique, et perpétuellement à la relance, pour se délecter maintenant de citron, de thé vert et de verveine. Il est un vin puissant, à la fois enrobant et tendu, qui vous tient en haleine de longues minutes. On ne peut être qu'ébaubi par tant de finesse et de relief. On contemple ce vin nervuré et complexe comme on le ferait avec *Les mains priant* d'Albrecht Dürer. C'est dire la révélation qui vous attend.

La puissance de ce Grand Cru du Sonnenuhr accompagnera parfaitement la texture et la fraîcheur d'un Saumon gravlax. Il viendra tout autant contrecarrer les fins amers et la légère acidité proposés par un bar ou un turbot poché avec un beurre d'agrumes. Il en ira de même avec un Tajine de poisson au citron confit. Un grand vin de gastronomie !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe, frais et raffiné : une note oléagineuse et pétrolée, poussière de roche, pierre de lave, ardoise, sauge, ortie, badiane, une nuance mentholée, gingembre, cardamome. Poire, pêche, confiture d'abricot, mandarine et pamplemousse rosé. Maspépain.

Bouche : Vive et tendue. Après la tension schisteuse vient en contrepoint une forme de longueur suave, apportant au milieu de bouche le moelleux d'un abricot confit et d'une pâte d'amande. Citron, thé vert et verveine dynamisent la finale. Longueur majuscule

Accords mets-vins : Un tartare de daurade bien relevé ou un saumon gravlax, un bar ou un turbot poché et son beurre d'agrumes, un tajine de lotte au citron confit. Bien plus tard, on pourra bien sûr aller sur les viandes, fumées ou braisées, porc fermier en



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tête.