

Weingut Fritz Haag - Brauneberger "J" Riesling Trocken (Sec) - 2021 - blanc



La lettre J nous indique que tous les raisins sont issus de parcelles situées sur l'excellent terroir du Grand Cru Juffer. Les vignes occupent des pentes très raides surplombant la Moselle, aux sols de schistes et d'ardoises bleues qui favorisent la maturation des baies et apportent au vin cette vibration saline, épicée, tout à fait caractéristique. Notons que les raisins des plus jeunes vignes de la parcelle « reine » du Sonnenuhr sont également intégrés dans cette cuvée, au pedigree décidément très enviable !

Sur ce millésime 2021 aux rendements faibles et aux maturités tardives, Oliver Haag a su aller chercher des fruits concentrés, expressifs, avec une vraie densité de matière, une profondeur de saveurs et toujours cette splendide acidité, véritable signature de ce grand millésime de structure et de garde. Pour la vinification et l'élevage, il a privilégié de vieux foudres de 10 ou 20 hectolitres.

Le nez s'ouvre dans un registre évoquant des matins d'automne : on ressent d'emblée la fraîcheur des berges de la rivière, ses herbes hautes après la pluie, mais aussi les limons et les algues qui ondoient au gré du courant. Pommiers et poiriers ploient sous le poids de fruits bien mûrs : on pense Passe Crassane, Beurré Hardy ou pomme rouge. Au fil de l'aération, le fruit se déploie et la palette aromatique s'affine. Le coing s'avance, suivi de notes discrètes d'abricot et de pêche. Plus on respire, plus le bouquet se montre énergique et lumineux : la densité des épaisses frondaisons que l'on envisageait au départ laisse maintenant la place à un horizon dégagé et lumineux, d'où émergent d'énergiques notes d'épices, autour de la baie de genièvre, de la cardamome et d'une touche de bergamote.

En bouche, on aime la texture ample et soyeuse, avec une matière particulièrement savoureuse, gorgée de fruits blancs, relevés d'une touche acidulée d'orange sanguine et de notes poivrées. Le milieu de bouche électrise littéralement les papilles, sur des saveurs presque piquantes de piment d'Espelette, de rhubarbe confite et de gingembre. Sur la finale, l'expression de la roche se fait franchement saline, déposant même une note iodée sur le palais. La vibration est superbe, portée pendant de longues secondes par la fraîcheur tonique du citron vert et du pamplemousse.

Après 3 ou 5 ans de cave, ce Riesling sec « J » brillera sur une daurade au four accompagnée d'une sauce à l'oseille, une anguille au vert ou une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

choucroute de la mer.

Là encore, les Haag nous proposent un vin au rapport prix-complexité-plaisir pratiquement imbattable. Ne le laissez pas passer !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger "J" Riesling Trocken (Sec) - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : A la fois dense et lumineux : herbes hautes, terre humide, algues et limons de rivière, pommes et poires mûres, puis l'abricot et la pêche, la baie de genièvre, la cardamome et une touche citronnée évoquant la bergamote.

Bouche : Un jus à la texture ample et soyeuse gorgé de fruits blancs, relevés d'une touche acidulée d'orange sanguine et de notes poivrées. Milieu de bouche stimulant mêlant piment d'Espelette, rhubarbe confite et gingembre. Finale tonique et saline

Accords mets-vins : Une daurade au four accompagnée d'une sauce à l'oseille, une anguille au vert ou une choucroute de la mer.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques