

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Kabinett - 2021 - 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 à tous les récalcitrants !

C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2021, aux maturités tardives et aux raisins rares mais très concentrés, brillant d'une acidité scintillante qui agit comme un véritable exhausteur de saveurs et de sensations.

Ce Riesling « Kabinett », que l'on pourra qualifier de « tendre », est un pur délice : une ode à la beauté lumineuse et diaphane d'un paysage où les éclats scintillants de l'ardoise se reflètent à la surface du fleuve, où les vergers ployant sous le poids de fruits blancs et jaunes bien mûrs côtoient des agrumes fins et toniques.

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 minces et pierreux, et que les derniers bénéficient de sols un plus profonds et riches en argiles, apportant au vin structure et densité, avec cette touche aromatique évoquant sous-bois et champignons frais... Une 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 balançant harmonieusement entre douceur caressante et énergie acidulée.

On aime sa robe brillante, à la limpidité presque translucide tout juste teintée de reflets évoquant le jus d'un citron vert. On aime encore davantage ces premières notes tendres de panna cotta au coulis de poire, de yogourt aux fruits blancs, de coing, de gelée d'abricot ou de pêche de vigne. Un halo minéral semble flotter autour de ce cœur fruité, comme autant de poussières d'ardoise. Une note suave de violette et de fleurs blanches précède des évocations de champignons frais et raffinés, entre bolet et amanite des Césars. A l'aération prolongée, la fraîcheur tonique

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

du citron vert et d'un kiwi acidulé s'imposent.

Affichant seulement 8.5° d'alcool, il est tout aussi gracieux et expressif en bouche, associant de façon harmonieuse l'onctuosité gourmande d'une pomme caramélisée, d'un coulis de prune ou de coing bien mûr, avec l'énergie acidulée des agrumes, de la mandarine ou de la rhubarbe confite. Plus on avance dans la dégustation, plus la douceur s'efface au bénéfice de saveurs toniques d'épices, autour de la sauge et du bâton de réglisse. La salinité de la finale, imprégnée de sol, prolonge le plaisir de longues secondes.

Complexité, harmonie, ce Juffer Riesling Kabinett est franchement bluffant. Idéal sur un buffet de poissons marinés et fumés, à la façon d'un smorgasbord suédois. Mais aussi avec des œufs brouillés aux œufs de saumon, une crêpe vietnamienne « Banh Xeo » ou des raviolis aux crevettes frits, accompagnés d'une sauce aigre-douce. Côté fromage, le roquefort s'impose comme une évidence. Il vous accompagnera tout aussi bien jusqu'au dessert : que diriez-vous d'un clafoutis à la rhubarbe.. Le rapport prix-plaisir est proprement incroyable !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Kabinett - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Presque translucide, brillante, reflet citron vert

Nez : Frais, gourmand : panna cotta au coulis de poire, yogourt aux fruits blancs, coing, gelée d'abricot ou pêche de vigne, halo minéral de poussières d'ardoise, violette et fleurs blanches, bolet et amanite des Césars, citron vert et kiwi

Bouche : Superbe équilibre entre l'onctuosité gourmande d'une pomme caramélisée, d'un coulis de prunes ou de coing bien mûr, avec l'énergie acidulée des agrumes, de la mandarine ou de la rhubarbe confite. Energie des épices, entre sauge, bâton de réglisse. Saline

Accords mets-vins : Un buffet de poissons marinés et fumés, à la façon d'un smorgasbord suédois. Oeufs brouillés aux œufs de saumon, une crêpe vietnamienne « Banh Xeo » ou des raviolis aux crevettes frits, accompagnés d'une sauce aigre-douce. Roquefort. Tarte à la rhubarbe



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 8.5°

Culture : Principes biologiques