

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2021 - blanc



Nous sommes ici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle du grand cru Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on pourrait traduire Sonnenuhr par « cadran solaire »), ce terroir est certainement le plus solaire du vignoble familial : 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 tension et cette profondeur minérale hors-norme. Pour cette récolte tardive « Auslese », seules plus vieilles vignes sont sélectionnées : elles sont âgées de 50 ans et plus.

On ne le répétera jamais assez : c'est bien à un véritable miracle de la nature qu'Oliver Haag et son équipe ont été exposés au mois de novembre, au moment de sélectionner les raisins en vendanges tardives. Alors que l'année avait été si difficile à la vigne, avec une énorme pression fongique et des maturités qui semblaient avoir du mal à progresser, ils ont pu récolter quelques baies flétries ou botrytisées, offrant des concentrations et des niveaux d'acidité exceptionnels.

Une matière première rarissime en 2021 mais incroyablement radieuse, gorgée d'une énergie et d'un scintillement minéral que l'on avait pas vu ici depuis longtemps. Oliver n'hésite pas à parler d'un effet « Wow » ! Quant au célèbre critique Stephan Reinhardt, ils voient dans ces sélections tardives « grandioses » signées Haag, « les lumières étincelantes du Riesling, capables de traverser 3 générations ».

Encore embryonnaire, ce Juffer Sonnenuhr Auslese possède en effet tout ce dont on peut rêver pour un grand riesling moelleux. Le raffinement, l'intensité, la vibration pierreuse, l'élan épicé et une tension prodigieuse. Le nez s'ouvre aujourd'hui dans un registre d'abord discret et éminemment subtil où l'on perçoit de délicates notes de fleurs du verger, de poire et de pêche blanche presque évanescentes. Un parfumeur parlerait d'un « esprit de fruits blancs »... Peu à peu, les premiers messages de la roche nous parviennent dans un registre fumé de pierre à fusil, complété de quelques notes épicées de poivre, de baie de genièvre et de cumin. Puis, des notes plus florales et miellées viennent caresser nos sens : on pense à la glycine et au muguet.

D'une extraordinaire finesse de trait, comme une esquisse pointilliste, on passe, en bouche, à un tout autre registre : une composition plus affirmée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aux couleurs denses et chatoyantes. C'est un festival de saveurs de fruits frais qui roulent sur le palais, comme autant de vagues de volupté. On pense à la poire, à la nectarine, à la mangue, au fruit de la passion, mais aussi à l'orange, au citron vert ou au pomelo, sans oublier les pommes, juteuses et croquantes. Autant de fruits qui dansent une joyeuse farandole, portés par une acidité vibrante, festive, qui fait chanter les saveurs sur le palais. La menthe est là, le suc des Vosges, la baie de genièvre aussi tout comme cette touche de graine de cumin qui ne nous a jamais quittés. La finale, étincelante, est guidée par la roche qui lui donne ses accents salins particulièrement salivants.

Cet Auslese, véritable promesse d'éternité, aura besoin d'un long séjour en cave si vous voulez en apprécier l'extraordinaire complexité. Armez-vous de patience, le jeu en vaut la chandelle. Il sera très à l'aise sur des accords salés, avec une cuisine d'Asie du Sud-Est comme des raviolis vietnamiens à la vapeur, des crevettes sautées à la sauce aigre-douce ou un Amok de poissons à la cambodgienne. Evidemment, pour le dessert, ce sera aussi un allié de choix : pensez île flottante, tarte aux poires ou aux pêches, tapioca au lait de coco et mangue fraîche ou même un Saint-Honoré...

Un must absolu, rarissime et indispensable dans toute belle cave.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, léger reflet vert

Nez : Très subtil, aérien, pointilliste : fleurs du verger, poire et pêche blanche très délicates, note fumée de pierre à fusil, poivre, baie de genièvre et cumin, douceur florale et miellée de la glycine et du muguet

Bouche : Dense et chatoyante, un festival de fruits frais qui roulent sur le palais : poire, nectarine, mangue, fruit de la passion, orange, citron vert ou pomelo, pomme. Une acidité vibrante qui fait chanter le fruit. Menthe, suc des Vosges, genièvre, cumin

Accords mets-vins : Cuisine d'Asie du Sud-Est comme des raviolis vietnamiens à la vapeur, des crevettes sautées à la sauce aigre-douce ou un Amok de poissons à la cambodgienne. Ile flottante, tarte aux poires ou aux pêches, tapioca au lait de coco et mangue, Saint-Honoré



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2050 ou plus

Température de service : 8 à 9°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Principes biologiques