

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2021 - 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.

Après une série de millésimes très chauds et précoces, ce splendide millésime 2021 offre une structure bien différente. Vendangé avec trois semaines de décalage par rapport à son prédécesseur, le jus offrait une concentration hors-norme, du fait de très faibles rendements, mais aussi des acidités exceptionnelles, qui semblent faire danser une matière pourtant imposante. Tout à sa recherche de l'équilibre optimal, Oliver a fait le choix très judicieux de laisser une partie des moûts en contact avec les peaux pendant quelques heures mais aussi d'allonger l'élevage sur lies : une façon de polir ce vin brillant et fougueux, de nourrir un jus à la délicatesse infinie.

Le résultat est splendide et s'annonce comme un des plus grands Juffer Sonnenuhr de ces dernières années, au potentiel de garde infini ou presque ! Au préalable, et pour en apprécier la beauté raffinée et la profondeur, il est indispensable d'aérer ce jeune vin, promis à un immense avenir. D'emblée, c'est la sensation de pureté cristalline et de fraîcheur qui nous saisit : des volutes extrêmement délicates s'élèvent du verre autour de notes chlorophylliennes d'ortie, de cerfeuil, de feuille de céleri, de citronnelle et de zeste de citron. Puis vient le fruit, croquant, délicat, évoquant la pomme Reinette, la poire Comice, la pêche blanche et une touche de mirabelle. Des notes aériennes subtiles de vergers en fleurs vont et viennent au fil de l'aération. Tant de finesse et d'élégance, c'est stupéfiant.

La bouche incisive, vive et tendue, nous laisse découvrir un jus vibrant et ciselé, qui semblent littéralement flotter sur la langue. Ici aussi, rien de démonstratif bien que la matière ait un poids certain. La tension épicée des schistes et l'acidité brillante du millésime allègent le propos et dynamise en permanence les sensations. Gorgée de saveurs de fruits à noyau, de citron confit, de pamplemousse et de poivres, la finale s'étire à l'infini.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Véritable quintessence du grand riesling sur schistes, ce Juffer Sonnenuhr d'anthologie aura besoin de 5 à 10 ans de cave pour déployer ses ailes de géant. Pour finir avec les mots de Jean de La Fontaine, n'oubliez pas que « Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage »... A bon entendeur !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très claire, brillante

Nez : Complexe, frais et raffiné : notes chlorophylliennes d'ortie, de cerfeuil, de feuille de céleri, citronnelle et zeste de citron. Poussière de roche. Pomme Reinette, poire Comice, pêche blanche et mirabelle. Fleurs du verger.

Bouche : Un jus vibrant et ciselé. Superbe vivacité. La tension épicée des schistes et l'acidité brillante du millésime dynamise en permanence une matière dense. Longue finale entre citron confit, pomelo, poivre et fruits à noyau

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 tête.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2026 et jusqu'en 2045 au moins

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