

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2021 - blanc



Disons-le tout net : des Rieslings de ce niveau, imbriquant dans une telle sensation d'harmonie le charme gourmand du fruit, le raffinement aérien des fleurs séchées et des herbes fines et surtout, cette dynamique minérale qui nous fait littéralement pénétrer au plus profond des sols d'ardoises, nous n'en connaissons pas beaucoup! Sur ce millésime 2021 vibrant et élané, le simple « Gutsriesling » sec signé Fritz Haag (que l'on pourrait traduire par « riesling générique ») est impressionnant et surclasse bien des « parcelles » ou des « premiers crus ».

Comme souvent chez les grands vignerons, Oliver Haag (et avant lui son père Wilhem) ne conçoit pas son « premier » vin comme un vin au rabais mais bien au contraire : celui-ci doit être la vitrine du Domaine et porter en lui tous les attributs du style maison, du terroir et du millésime. En l'occurrence, l'élégance lumineuse et florale, la pureté cristalline du fruit et le caractère tonique et tendu du millésime bien sûr, mais aussi des fameux sols d'ardoises du Brauneberg.

Sur ce millésime tardif aux très faibles rendements, la concentration des raisins était au rendez-vous et les acidités exceptionnelles. Cet assemblage représentatif de la diversité du vignoble des Haag fait néanmoins la part belle aux coteaux en pentes raides, très majoritairement orientés au Sud. Le vin est vinifié avec la même rigueur et la même précision que les crus les plus emblématiques : une fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes, suivie d'un élevage sur lies assez court uniquement en cuve Inox, pour préserver au maximum la pureté du fruit et la fraîcheur acidulée du jus.

Le nez laisse entrevoir une belle tension. Le champ olfactif s'ouvre sur un pot-pourri de fleurs blanches séchées et d'herbes à tisane, entre camomille, tilleul, fleur de sureau et verveine aux accents plus citronnés. Tout aussi charmeur, un halo de fruits frais et toniques s'élèvent maintenant du verre, sur des évocations de nectarine, de kiwi, de mandarine et de zeste de citron. Des notes chlorophylliennes discrètes mais bien présentes ainsi qu'une nuance fumée dynamisent jusqu'au bout ce nez décidément très bavard.

On retrouve en bouche, dans une ronde énergique, les notes d'agrumes et de silex poudreux. Le milieu de bouche révèle un joli volume autour du pomelo et de quartiers de mandarine. On croque littéralement dans la chair de ces fruits toniques, à la fois ensoleillés et acidulés. Les fleurs blanches sont toujours là, elles irisent le palais et confèrent beaucoup de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

grâce à ce jus tout en épure, au plus près du fruit et de son éclat originel.

Ce séduisant Riesling mosellan sera parfait en apéritif sous une tonnelle, pour accompagner rillettes de thon à la ciboulette ou saumon fumé. A table, il devrait également s'accorder à des plats aigre-doux, une volaille au curry ou encore une lotte à la thaï.

S'il y a un riesling, cette année, à ne pas rater : c'est celui-là ! Surtout quand vous découvrirez son prix...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, reflet vert

Nez : Charmeur et élégant : fleurs blanches séchées et herbes à tisane, entre camomille, tilleul, fleur de sureau et verveine citronnée, nectarine, kiwi, mandarine et zeste de citron, une note chlorophyllienne, pierre frottée

Bouche : Energique et élancée, sur des saveurs de pomelo, de mandarine et de silex poudreux. Superbe équilibre entre une chair acidulée, juteuse et une trame tendue, longiligne, portée par des notes florale aériennes

Accords mets-vins : En apéritif sous une tonnelle, pour accompagner rillettes de thon à la ciboulette ou saumon fumé. A table, il devrait également s'accorder à des plats aigre-doux, une volaille au curry ou encore une lotte à la thaï.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération rapide en bouteille ou dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques