

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Feinherb - 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, demi-secs 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 plus ou moins doux à tous les récalcitrants !

C'est encore plus vrai sur ce formidable millésime 2021, porté par une rare énergie acidulée qui se marie à la perfection à la douceur résiduelle du vin. Ce Riesling « Feinherb », soit "demi-sec", vous séduira par la justesse de ses équilibres entre sa verticalité épicée, qui nous plonge au cœur des fameux sols d'ardoises, l'éclat d'un fruit juteux, tonique et parfaitement mûr, sa fraîcheur herbacée et une irrésistible caresse aux accents miellés qu'il dépose délicatement sur le palais.

Si tous les raisins sont issus du terroir du Grand Cru 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 très minces et pierreux, et que les derniers bénéficient d'un substrat un peu plus profond et riche en argiles, apportant au vin structure et densité... C'est cette subtile complexité qu'Oliver parvient à capter et retranscrire dans le vin avec une maîtrise qui force le respect. A la fois nuancé dans son aromatique mais d'une intensité de bouche impressionnante, ce Riesling Feinherb nous emmène loin.

On succombe aux notes enjôleuses et suaves du miel de bruyère, de raisin blond et d'abricot sec. On se prend par la suite à rêver de prairies fleuries, d'herbes sèches et de fleur de sureau. Une douceur florale qui se mêle à des nuances minérales poudrées de silex ou d'ardoise concassés. Des notes toniques de pomme verte, de citron confit, de kiwi ou d'orange bien mûre dansent bientôt au-dessus du verre. Au fil de l'aération, le bouquet s'élargit encore pour laisser poindre des nuances plus épicées de cumin, de poivre vert et de gingembre. Une touche de menthe givrée vient apporter un superbe élan de fraîcheur.

La bouche est illuminée par des fruits frais et acidulés. La groseille à maquereau, la mirabelle, la poire, l'abricot et la prune Reine-Claude éclatent de mille saveurs. Pur et incroyablement digeste, le jus rayonne sur le palais. La matière de ce demi-sec est portée par une très belle acidité, assortie de touches finement mentholées. Elle renforce la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sensation d'allonge et de précision. En finale, on retrouve quelques amers délicats rappelant l'orange sanguine et la peau de pamplemousse, ainsi qu'une trace fumée évoquant l'éclat de silex. La trame est séveuse, le jus d'une énergie singulière qu'un reliquat de sucre résiduel ne vient jamais entamer.

Les esthètes voudront l'attendre mais les plus impatients se régaleront d'un accord avec une aile de raie aux câpres, ou un curry de poireaux, noix de cajou, lait de coco et lieu noir.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Tonique et nuancé : notes fumées, fleur de sureau, poivre vert, cardamome, gingembre, superbe trio de pomme verte, d'abricot et de melon, pamplemousse rosé, zeste d'orange confit et kiwi. Miel de bruyères. Fraîcheur de la menthe givrée

Bouche : Goûte étonnamment sec, la tension et la densité minérale semble absorber totalement les quelques grammes de sucres résiduels. Expression poivrée du sol, fraîcheur de notes chlorophylliennes et de peaux d'agrumes. Finale séveuse, sur les fruits à noyau.

Accords mets-vins : Un filet mignon ou une palette de cochon mijoté(e) aux épices, mais aussi une aile de raie aux câpres, ou un curry de poireaux, noix de cajou, lait de coco et lieu noir.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide en
bouteille (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Principes biologiques