

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



Les Rieslings en sélection tardive du Domaine Fritz Haag font depuis des décennies l'admiration de toute la planète vin : par leur profondeur, la fabuleuse sensation d'harmonie qu'ils dégagent, leur fraîcheur toujours au rendez-vous, même après 15 ou 20 ans de garde, et leur fascinante vibration minérale, ils brillent au firmament des plus grands vins de Moselle.

Nous sommes ici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle reine 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.

De l'avis unanime des meilleurs vignerons mosellans et des critiques les plus avisés, 2021 est le millésime de référence pour les sélections tardives, un millésime aux équilibres divins, comme on en rencontre une fois tous les 20 ou 30 ans. Avec ses maturités tardives, ses concentrations en extraits secs et ses acidités exceptionnelles, le riesling brille ici d'un éclat incomparable et d'une énergie interne qui le porteront en avant sur plusieurs décennies. Ce Juffer Sonnenuhr Spätlese nous en offre d'ores et déjà une démonstration de haute volée.

Comme toujours chez Haag, ce Spätlese fut vinifié et élevé sur lies, sans aucun intrant, en assemblant subtilement différents contenants : cuve inox pour conserver de la fraîcheur et vieux foudres qui renforcent le relief et l'onctuosité du vin. Intensité aromatique, fraîcheur acidulée et imprégnation pierreuse : voici le triptyque autour duquel il se structure.

Un nez suave d'amandes et de figues fraîches s'offre à vous pour ne plus vous lâcher. Cette entame pleine de relief intègre bientôt le jus tonique et vibrant de l'orange sanguine, du cassis frais et de la grenade. Le vin en perpétuel mouvement livre de stimulante notes de poivre blanc et de feuille de menthe. La dimension chlorophyllienne et délicatement végétale offre une profonde respiration et nous conduit sur un à-pic de fraîcheur d'où semblent s'élever maintenant des notes de fleurs blanches, de pétale de rose ou de lys, mâtinées d'une délicate touche poudrée évoquant la poussière d'ardoise.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'attaque fonctionne comme une explosion de notes acidulées et cinglantes de fruits jaunes, de baies sauvages, de pamplemousse, de mandarine et de citron confit. On a la sensation que de milliers de minuscules perles de fruits éclatent sur le palais dans un crépitemment incessant. Le mariage de l'onctuosité et de la fraîcheur est prodigieux. On reconnaît maintenant la peau de pêche, la confiture d'abricot, un zeste de citron vert et quelques notes de melon frais. Autant de fruits qui étirent la finale *ad infinitum*. On est émerveillé par la fraîcheur tonique de cette vendange tardive capable de traverser avec assurance une ou deux décennies.

A table, on se réglera de bouchées asiatiques à la vapeur, mêlant crevettes, volaille, coriandre et épices, ou encore d'un saumon gravlax aux herbes fraîches. Vous pourrez également miser sur un foie gras d'oie ou de canard ou encore un gratin de courge au roquefort. En dessert, cap sur la tarte au citron meringuée, le riz au lait ou pana cotta accompagnés d'un coulis d'abricot ou de mangue, et d'amandes effilées.

Divin !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Frais et harmonieux : aneth, cerfeuil, verveine, menthe glacée, pomme Granny, pêche blanche, grenade et cassis frais. Pétale de rose, lys, fleurs blanches. Une note aquatique, entre algue et limon. Sable et schiste. Gazon, peau de concombre

Bouche : Superbe toucher de bouche, évoquant la finesse et la souplesse des plus beaux taffetas de soie. Saveurs onctueuses et acidulées mêlant fruits jaunes, orange sanguine, rhubarbe et citron vert. Finale très longue, vibratoire

Accords mets-vins : Des bouchées asiatiques à la vapeur, mêlant crevettes, volaille, coriandre, un saumon gravlax, un foie gras d'oie. Blanc-manger, riz au lait ou pana cotta et coulis d'abricot ou de mangue, tarte meringuée au citron.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Principes biologiques