

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2022 - blanc



Disons-le tout net : des Rieslings de ce niveau, imbriquant avec tant de naturel autant de facettes, entre énergie des agrumes, éclat des fruits blancs à la maturité juste parfaite, fraîcheur printanière florale et chlorophyllienne, énergie épicée subtile et cette trame minérale, dynamique et raffinée, nous n'en connaissons pas beaucoup, surtout à ce prix !

Sur ce millésime 2022 à la fois parfaitement mûr et d'une fraîcheur exaltante, le simple « Gutsriesling » sec signé Fritz Haag (que l'on pourrait traduire par « riesling générique ») est impressionnant et surclasse bien des « parcellaires » 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 solaire mais finalement pas si précoce puisqu'il a fallu attendre quelques pluies en septembre pour que les maturités repartent, la concentration des raisins était au rendez-vous, avec des aromatiques expressives, sur le fruit croquant, et de superbes acidités préservées. 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.

Sa robe à la fois lumineuse et presque transparente laisse imaginer un jus d'une grande finesse. C'est bien ce que l'on découvre dès le premier nez, aux accents printaniers, évoquant jeunes pousses, herbes hautes et frondaisons humides, mouillées par la rosée matinale. On pense à l'eau vive de la rivière, aux plantes et aux fleurs d'eau. Les fruits à chair blanche rayonnent, autour des poires Conférence et Comice bien juteuse, d'une pomme Granny acidulée, d'une gelée de coing ou d'abricot que l'on sort à peine de la glacière. Une note de mandarine souligne la belle énergie interne de ce Riesling, tout comme des nuances plus épicées de réglisse et de gingembre. Une note fumée, aérienne, raffinée, plane au-

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

dessus du verre, évoquant une sorte de poussière d'ardoise. Tandis qu'une touche de violette apporte un peu de douceur dans cette composition vive et tonique.

On retrouve en bouche, dans une matière juteuse et très dynamique, les saveurs d'agrumes, autour de l'orange sanguine, complétées d'expressions acidulées de fruit de la passion et de pêche de vigne. A nouveau, l'imprégnation minérale est bien présente, plus épicée encore qu'au nez, donnant l'impression de lécher littéralement l'ardoise ou le gypse. C'est résolument salé, très salivant et toujours plein d'énergie. Une note de marjolaine souligne la finesse de contour du milieu de bouche. Quant à la finale, c'est un concentré d'énergie vitale, animée de touches citronnées, d'une nuance fumée et d'une once de baie de genièvre.

La réussite paraît insolente pour ce Riesling sec de grande tenue : idéal sur des huîtres plates, une mortadelle à la pistache, de belles asperges blanches ou vertes, un saumon fumé mais aussi des poissons grillés ou encore des sashimis. L'éventail des possibles est très large. Vous vous régalez, à un tarif plus qu'abordable.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, reflet vert

Nez : Printanier, fin : jeunes pousses, herbes hautes, frondaisons humides, eau vive d'une rivière, plantes et fleurs d'eau, poires Conférence et Comice, pomme Granny, gelée de coing ou d'abricot, mandarine, réglisse, gingembre, poussière d'ardoise, violette.

Bouche : Juteuse, très dynamique, saveurs d'agrumes complétées d'expressions acidulées (fruit de la passion, pêche de vigne), imprégnation minérale résolument salée, très salivante, toujours plein d'énergie, marjolaine. Finale tonique citronnée et fumée.

Accords mets-vins : Sur des huîtres plates, une mortadelle à la pistache, de belles asperges blanches ou vertes, un saumon fumé mais aussi des poissons grillés ou encore des sashimis.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

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