

Weingut Fritz Haag - Brauneberger "J" Riesling Trocken (Sec) - 2022 - blanc



La lettre J nous indique que tous les raisins sont issus de parcelles situées sur l'excellent terroir du Grand Cru Juffer. Les vignes occupent des pentes très raides surplombant la Moselle, aux sols de schistes et d'ardoises bleues qui favorisent la maturation des baies et apportent au vin cette vibration saline, épicée, tout à fait caractéristique. Notons que les raisins des plus jeunes vignes de la parcelle « reine » du Sonnenuhr ainsi qu'une parcelle du terroir de Klostergarten sont également intégrés dans cette cuvée, au pedigree décidément très enviable !

Sur ce millésime 2022, à l'été très sec et chaud, les vignes du Juffer ont réservé une bien belle surprise. En effet, loin de toute opulence ou richesse d'un millésime solaire, elles ont donné des jus incroyablement fins et soutenus par une belle fraîcheur acidulée. Le stress hydrique de l'été, avec son ralentissement des maturités, suivi par un mois de septembre bien plus frais et arrosé, ont finalement permis d'obtenir des équilibres singuliers, très différents de ceux de 2018 ou 2019 par exemple, deux autres années chaudes.

Une fraîcheur exaltante que l'on ressent dès le premier nez, qui évoque un air de campagne verdoyante après la pluie. Des notes florales et végétales fraîches, presque aquatiques, s'entrelacent. On perçoit encore le muguet perlé de rosée, l'aneth, la sauge ou le chèvrefeuille. Ce premier rideau s'écarte bientôt pour laisser poindre le fruit bien mûr. On pense à la pomme rouge, à quelques poires sauvages ou à la gelée de coing. Le bouquet invite également des fruits acidulés, la rhubarbe et un citron mûr à venir titiller vos narines. Une énième agitation vous envoie sans coup férir dans un univers pétri de fraîcheur marine, d'épices, de bergamote et de grain de muscat.

On retrouve en attaque les notes acidulées de la rhubarbe mais également de l'orange à peine pressée. Les épices, le cédrat et le citron confit s'imposent en milieu de bouche. La poire granuleuse, le grain de raisin à peine croqué roulent en zigzaguant sur vos papilles. C'est juteux et formidablement salivant. D'autant que l'empreinte minérale aux accents salins ne vous quitte pas. Elle vous expédie sous un ciel immense et pur avec la Mer du Nord pour horizon. On aime tout particulièrement cette fraîcheur électrisante. Une pointe d'amertume sur le zeste d'un citron vert s'immisce dans la danse en toute finale. C'est cristallin et pur.

Une choucroute de la mer ou un ceviche de dorade aux salicornes conviendront parfaitement à ce Riesling électrisant, d'une finesse rare.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger "J" Riesling Trocken (Sec) - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais, gourmand : air de campagne verdoyante après la pluie, muguet perlé de rosée, aneth, sauge, chèvrefeuille, pomme rouge, poires sauvages, gelée de coing, rhubarbe, citron mûr, fraîcheur marine, bergamote et grain de muscat.

Bouche : Notes acidulées (rhubarbe, orange), épices, cédrat, citron confit, poire granuleuse, grain de raisin. Vin juteux et formidablement salivant. Empreinte minérale saline, fraîcheur électrisante. Finale avec une pointe d'amertume (zeste de citron vert).

Accords mets-vins : Une choucroute de la mer ou un ceviche de dorade aux salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille (ou carafe)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques