

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel (37.5 cl) - 2022 - blanc

37.5 cl



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

Pour ce Sonnenuhr Auslese Goldkapsel (la capsule dorée signifie que cette micro-cuvée est élaborée à partir des plus beaux raisins du cœur de la parcelle), Oliver se concentre sur les plus vieilles vignes d'une cinquantaine d'années voire beaucoup plus, profondément enracinées dans les sols d'ardoises et de schistes. Il a sélectionné, pendant la première quinzaine d'octobre, des raisins sur-mûris et passerillés sur souche, partiellement botrytisés.

En 2022, cette sélection a demandé beaucoup de précision car il a fallu jongler avec des pluies fréquentes en septembre, qui ont permis de bien faire avancer les maturités en levant la pression du stress hydrique, après un été très sec et chaud. Mais, elles ont aussi favorisé l'apparition de pourriture grise, sur des peaux parfois fendillées. Avec la méticulosité qu'on lui connaît, Oliver a su trier précautionneusement les belles grappes, intactes, jusqu'à la mi-octobre. A la différence de 2018 ou 2019, les fruits très mûrs, concentrés mais pas trop chargés en sucre, avaient conservé de superbes acidités et une vraie finesse d'expression.

Si l'on retrouve à l'œil cette luminosité, cette transparence à la fois subtile, éclatante, typique du millésime, c'est ici l'empreinte minérale qui domine le premier nez. Une étonnante touche iodée évoque la carapace d'un oursin ou d'un ormeau que l'on vient d'ouvrir. On baigne ensuite dans un univers d'éclats et de poussières de roche, évoquant les schistes, l'ardoise, le gypse, mais aussi la pierre à fusil, la pierre-ponce ou le silex frotté avec leurs accents plus fumés. L'empreinte du sol apporte aussi son lot d'épices, très toniques, autour du poivre vert, de la baie de genièvre, du wasabi et d'une nuance de safran. Peu à peu, le fruit semble se délivrer de l'emprise rocheuse et finit par s'élever, triomphant : progressivement, une farandole de parfums gourmands s'élève au-dessus du verre. On reconnaît le coing, puis la poire, la pêche blanche, l'abricot ou la mirabelle au sirop, ainsi qu'une touche de fruit de la passion et un peu de citron

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vert. Autant de fruits mâtinés de quelques fleurs blanches subtiles et d'une nuance miellée.

Tous nos sens sont aux aguets. L'attaque est à la fois suave et fraîche, d'une belle acidité. Le fruit jaillit maintenant, sur un jus dense mais plein d'énergie, évoquant l'orange, l'abricot, la mangue, l'ananas et la pêche jaune, relevés d'une myriade d'épices. Mélange asiatique aux cinq parfums, gingembre, piment d'Espelette : elles électrisent nos papilles. La finale, en queue de paon, semble vouloir envahir le corps tout entier, sous des cascades de fruits frais, des volutes de poussière de roche. C'est un feu d'artifice, d'une persistance sidérante. De longues minutes après la fin de la gorgée, on est encore habité par l'énergie et l'intensité de cet Auslese de haut rang.

Une telle classe appelle quelques plats savoureux comme un foie gras poêlé accompagné de mangue rôtie. On imaginera également ce superbe Auslese sur une canette rôtie à la pêche ou des ris de veau caramélisés au miel et jus d'orange. Un vin globe-trotteur qui épousera également avec bonheur un poulet Tandoori. En fin de repas, laissez-vous tenter par une charlotte à la mangue, un clafoutis aux abricots ou une tarte aux mirabelles.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel (37.5 cl) - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Minéral : touche iodée, éclats et poussières de roche (schistes, ardoise, gypse, pierre à fusil, pierre-ponce, silex frotté), poivre vert, baie de genièvre, wasabi, safran, coing, poire, pêche blanche, abricot, mirabelle, fruit de la passion, citron vert

Bouche : Suave et fraîche, d'une belle acidité, jus dense mais plein d'énergie, orange, abricot, mangue, ananas, pêche jaune, myriade d'épices (gingembre, piment d'Espelette). Finale, en queue de paon à la persistance sidérante, fruits frais et poussière de roche

Accords mets-vins : Foie gras poêlé accompagné de mangue rôtie, canette rôtie à la pêche ou des ris de veau caramélisés au miel et jus d'orange, poulet Tandoori, charlotte à la mangue, clafoutis aux abricots, tarte aux mirabelles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2031 et 2081

Température de service : 8 à 9°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Principes biologiques