

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2022 - blanc



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 Dévonien qui vont donner au riesling à la fois sa tension et cette profondeur minérale hors-norme.

Pour cette récolte tardive « Auslese », seules plus vieilles vignes sont sélectionnées : elles sont âgées de 50 ans et plus. Sur ce millésime 2022, Oliver a sélectionné, pendant la première quinzaine d'octobre, des raisins sur-mûris et passerillés sur souche, mais pas 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.

La palette aromatique de ce moelleux est immense et oscille langoureusement entre pétales de fleurs blanches, miel, silex et fruits blancs et jaunes gorgés de jus. On retient également de cette première immersion olfactive des notes gracieuses et aériennes de camomille et de verveine. Ces fragrances délicates sont bientôt accompagnées par le poivre vert et la baie de genièvre. Le fruit s'installe ensuite au creux d'un verre à peine agité. Là quelques pommes Boskoop, ici un abricot bien mûr. On reconnaît aussi le fruit de la passion, l'ananas et le citron confit. On s'étonne presque de l'émergence douce d'expressions subtilement iodées, avant l'arrivée de notes terpéniques d'une classe folle, remontant des profondeurs des schistes. Le voyage ne fait que commencer...

L'attaque est portée par la suavité et l'onctuosité du coulis d'abricot ou de pêche, de la confiture de mirabelle. Par la suite le jus se gonfle littéralement de chair de fruits tropicaux, autour de l'ananas et la mangue, et d'une poire Passe-Crassane mûre et sucrée. Par un immense tour de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

passé, en milieu de bouche, le vin se redresse plein de dynamisme comme porté par les épices, aux accents poivrés, et l'essence de bergamote. Le jus toujours onctueux se fait plus dynamique. La finale, d'une longueur superlative, libère quelques éclats salins de silex pour grandir encore ce joyau.

Notre conseil : servez cette superbe récolte tardive avec un foie gras poêlé et son chutney de mangue mais aussi un roquefort ou une fourme de Montbrison.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, léger reflet vert

Nez : Délicat, aérien : pétales de fleurs blanches, miel, silex, fruits blancs et jaunes, camomille, verveine, poivre vert, baie de genièvre, pomme Boskoop, abricot, fruit de la passion, ananas, citron confit, expressions iodées, notes terpéniques.

Bouche : Suavité et onctuosité du coulis d'abricot, de pêche, de la confiture de mirabelle, chair de fruits tropicaux, poire Passe-Crassane, dynamisme d'épices aux accents poivrés, jus toujours onctueux mais dynamique. Longue finale aux éclats salins de silex.

Accords mets-vins : Avec un foie gras poêlé et son chutney de mangue mais aussi un roquefort ou une fourme de Montbrison.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2051 ou plus

Température de service : 8 à 9°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Principes biologiques