

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



Les Rieslings demi-secs ou moelleux 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.

Les conditions du millésime 2022 avec un été sec et très ensoleillé, qui a finalement retardé les maturités, suivi d'une arrière-saison plus fraîche et arrosée, ont permis de récolter tardivement des raisins à la fois très mûrs, d'une belle concentration aromatique, ayant cependant conservé beaucoup de finesse et d'acidité. Oliver Haag et son équipe ont pu réaliser sereinement leurs différents tris pour les « Prädikatswein », jusqu'à la mi-octobre.

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

Comme toujours chez Haag, ce Spätlese (« récolte tardive ») est ensuite vinifié et élevé, 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. Sensualité, fraîcheur et imprégnation minérale d'une énergie folle : voici le triptyque autour duquel se structure ce lumineux Sonnenuhr Spätlese.

Le nez s'ouvre dans un souffle de fraîcheur qui nous saisit immédiatement : on pense à une glacière d'où l'on sortirait yogourts et lassi bien frais, à la poire ou à la pêche blanche, mais aussi des bouquets d'herbes fines juste cueillies, entre aneth, cerfeuil, fenouil sauvage, armoise, verveine, citronnelle et quelques brins de menthe... L'expression minérale se montre d'une incroyable légèreté, piquante et dynamique comme d'innombrables bulles de roche qui viendraient éclater au-dessus du verre. La présence des agrumes s'affirme progressivement, dans un registre à la fois gourmand évoquant une tarte au citron, mais aussi plus tonique sur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

des notes de zeste de pamplemousse et de citron vert. On se délecte maintenant d'une gelée d'abricot, d'un sorbet à la poire, parsemés de petites fleurs blanches délicates. La roche s'immisce dans chaque interstice, comme autant de minuscules éclats de silex, d'ardoise ou de quartz. Un sommet de complexité et de raffinement.

Superbe toucher de bouche, à la fois sensuel et aérien, évoquant la douceur et la souplesse des plus beaux taffetas de soie. On se régale de saveurs onctueuses de coulis de pêche blanche et de poire, complétées d'une dimension tonique et désaltérante évoquant la pulpe d'orange sanguine, le pamplemousse et les berlingots acidulés au citron. On reconnaît aussi la mangue et une touche tonique de fruit de la passion. La dimension épicée apportée par le socle rocheux maintient une constante dynamique et finit par nous donner le sentiment de déguster un vin sec, tant la sucrosité s'efface derrière l'intensité tellurique du sol : le rayonnement de la finale est prodigieux entre poivre blanc, noix de muscade et une once de rhubarbe. Le vin semble diffuser ses charmes et son énergie dans le corps tout entier. Quel équilibre somptueux ! Quelle persistance !

Ce Sonnenuhr Spätlese est évidemment un très beau vin de gastronomie, que l'on associera dans quelques années à des bouchées asiatiques à la vapeur, mêlant crevettes, volaille, coriandre et épices, une soupe de crevettes, lait de coco, galanga et citronnelle, un curry au poulet et à l'ananas. Evidemment, un foie gras d'oie ou de canard est aussi une option, en terrine ou juste poêlé. En dessert, on se réglera de blanc-manger, riz au lait ou pana cotta accompagnés d'un coulis d'abricot ou de mangue, et d'amandes effilées. Pour ceux qui voudraient rester dans un esprit asiatique, tentez le tapioca au lait de coco et mangue fraîche...

Divin !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Frais, harmonieux : yogourts et lassi à la poire, à la pêche blanche, aneth, cerfeuil, fenouil, armoise, verveine, citronnelle, menthe, tarte au citron, pamplemousse, citron vert, gelée d'abricot, sorbet à la poire, fleurs blanches, silex, ardoise, quartz

Bouche : Toucher sensuel, aérien, saveurs de coulis de pêche blanche, de poire, dimension tonique et désaltérante d'agrumes, dimension épicée du socle rocheux. Finale entre poivre blanc, noix de muscade et rhubarbe.

Accords mets-vins : Bouchées asiatiques à la vapeur, mêlant crevettes, volaille, coriandre et épices, soupe de crevettes, curry au poulet et à l'ananas. Blanc-manger, riz au lait ou pana cotta et coulis d'abricot ou de mangue, tapioca au lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2051

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