

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Juffer Riesling Trockenbeerenauslese (37.5 cl) - 2017 - blanc



Plus qu'un vin, un mythe, au même titre que les TBA signés Egon Müller. Oliver Haag signe ici une sorte d'absolu, quelques gouttes divines d'un raisin intégralement botrytisé, d'une richesse, d'une intensité et d'une énergie incroyables.

Pour rappel, le TBA est le dernier niveau de sélection tardive : on se concentre ici uniquement sur des grains botrytisés, sélectionnés grain par grain. Un travail de haute-couture, qu'Oliver et ses équipes ont mené dans les premiers jours de novembre 2021.

Les pentes abruptes du Juffer, ensoleillées et pierreuses, sont marquées par l'omniprésence des fameuses ardoises du Dévonien. Ce terroir unique permet de combiner la sur-maturité du raisin et le développement de la pourriture noble avec une sensation de fraîcheur et une énergie minérale phénoménale, qui donne à ces grands liquoreux cette race incomparable. La magie de cette rencontre opère pleinement dans ce TBA à la fois incroyablement concentré et tellement subtil. Bien sûr, goûter cet élixir aujourd'hui relève un peu du sacrilège tant celui-ci mérite de patienter en cave au moins 20 ou 30 ans avant de donner sa pleine mesure.

Voici ce qu'écrivait à son sujet le célèbre critique spécialisé, Stephen Reinhardt, en lui attribuant le score parfait de 100/100, considérant qu'en 2017, Oliver Haag avait "signé le millésime de sa vie" : « Le nez est très concentré mais raffiné et épicé, avec ses arômes de pêche, de thé, de feuilles de chêne (il n'y a pas eu de chêne du tout lors de l'élaboration !) et même d'algues salées, menant à une bouche riche, intense et concentrée mais fraîche, cristalline et structurée avec un fruit magnifiquement luxuriant mais très raffiné et élégant. L'acidité est très raffinée et traverse la chair dense comme un nouveau couteau japonais. C'est une légende, et nos petits-enfants devraient chanter un hymne sur ce vin lorsqu'ils seront vieux. Je lui donnerais même 101 points si je le pouvais »

Collector absolu produit sur moins de 150 bouteilles.

Quantité limitée à 2 bouteilles (37,5 cl) par client.

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Juffer Riesling Trockenbeerenauslese (37.5 cl) - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflets ambrés

Nez : Incroyablement intense et savoureux avec son nez concentré mais fascinant, précis et frais, parfumé de citron, pêche, thé au jasmin, algues, sel marin, pierre broyée

Bouche : Très riche mais raffiné en bouche, ce vin est si salé et, une fois de plus, sa texture semble si légère et immaculée qu'elle laisse un sentiment d'émerveillement.

Accords mets-vins : A déguster idéalement pour lui-même, en fin de repas, comme un formidable digestif.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et pour au moins 50 ans

Température de service : 10°

Ouverture : Aération en bouteille (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique