

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2022 - blanc



Nous voici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle reine du Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on pourrait traduire Sonnenuhr par « cadran solaire »), ce terroir est certainement le plus solaire de tout le grand cru Juffer : 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 fraîcheur et cette profondeur minérale hors-norme.

C'est peut-être avec ce Juffer Sonnenuhr sec que l'on se rend compte à quel point 2022 est un millésime finalement atypique, un millésime certes très chaud et solaire en été mais qui a pourtant donné des vins parcourus d'une énergie, d'une tension incroyables. En effet, à la différence de 2018 par exemple, ce millésime 2022 a révélé des fruits certes bien mûrs mais qui offraient une finesse d'expression et des acidités splendides, grâce à un mois de septembre bien plus frais et pluvieux, après un été caniculaire. Donnant au final des blancs secs rafraîchissants, assez légers en alcool, et d'une intensité bluffante. Tout à sa recherche de l'équilibre optimal, Oliver fait le choix de laisser une partie des moûts en contact avec les peaux pendant quelques heures puis de privilégier des vieux foudres pour l'élevage sur lies.

Le résultat est splendide et s'annonce comme un des plus grands Juffer Sonnenuhr de ces dernières années : mais il faudra impérativement le laisser tranquillement s'ouvrir et se délier en cave, idéalement 7 ou 8 ans. Au préalable, et pour en apprécier la beauté intense et la profondeur, il est indispensable d'aérer ce jeune vin, promis à un immense avenir.

Ce qui frappe d'emblée, c'est l'imbrication totale de l'expression du sol, de son essence pierreuse, minérale, avec celle d'un fruit particulièrement charmeur et sensuel. Comme si la roche elle-même dégageait des parfums de poire, de pomme ou de pêche. Comme si, sous la dalle d'ardoise, coulait une rivière de fruits confits et miellés. On pense ensuite à des raisins blonds séchés, à une confiture d'abricot, à des bonbons au suc de violette, à la douceur du chèvre-feuille et d'une touche de vanille. Au fil de l'aération, le propos se resserre, les parfums se verticalisent, gagnant en énergie, autour de la pêche de vigne, des noyaux de fruits, mais aussi de la baie de genièvre et de la cardamome.

La bouche, de belle ampleur, semble encore un peu austère, massive

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

comme un bloc de roche. La fine amertume des zestes de citron jaune et de pamplemousse, des feuilles d'eucalyptus ou de laurier accompagne un cœur fruité complexe, mêlant pommes Boskoop ou Canada, coing, prune verte et une note de figue de Barbarie. Une vraie complexité mais rien de démonstratif bien que la matière ait un poids certain. La tension épicée des schistes et l'acidité brillante du millésime dynamise en permanence les sensations. La finale est d'ores et déjà impressionnante, par son énergie tellurique et sa persistance XXL. Mais attention, pour reprendre les mots de Jean de La Fontaine, n'oubliez pas que « Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage » ... A bon entendeur !

Dans 10 ans, ce Juffer Sonnenuhr sec vous régalerà sur une cuisine généreuse en épices et aromates : on pense tajine de poissons, échine de cochon mijotée à la sauge et la baie de genièvre, ou encore à un tourteau préparé à la chinoise, avec sauce soja et gingembre. Autres options, anguilles au vert ou, dans un goût bien plus terrien, une potée au chou et à la saucisse de Morteau.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très claire, brillante

Nez : Complexe, minéral et charmeur : poire, pomme, pêche, dalle d'ardoise, fruits confits et miellés, raisins blonds séchés, confiture d'abricot, bonbons au suc de violette, chèvrefeuille, vanille, pêche de vigne, noyaux de fruits, baie de genièvre, cardamome.

Bouche : Belle ampleur, encore un peu austère, massive, fine amertume (citron jaune, pamplemousse, eucalyptus, laurier), cœur fruité (pommes Boskoop et Canada, coing, prune verte, figue de Barbarie), tension épicée des schistes. Finale persistante et minérale.

Accords mets-vins : Tajine de poissons, échine de cochon mijotée à la sauge et la baie de genièvre, tourteau préparé à la chinoise, avec sauce soja et gingembre, anguilles au vert ou une potée au chou et à la saucisse de Morteau.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2027 et jusqu'en 2046 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Principes biologiques