

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Feinherb - 2022 - blanc



Les amateurs le savent bien : la renommée mondiale du Domaine Fritz Haag s'est largement construite sur sa capacité à proposer des rieslings tendres, demi-secs et moelleux d'une rare digestibilité, toujours frais, étincelants et actifs, portés par une structure minérale vibrante, souvent épicée. En d'autres termes, des blancs imparables pour faire aimer les vins plus ou moins doux à tous les récalcitrants !

Si tous les raisins sont issus du terroir du Grand Cru Juffer, Oliver Haag nous propose ici une belle leçon d'assemblage de différents îlots du célèbre Grand Cru : certains sont situés plus en altitude, amenant une indéniable fraîcheur, quand d'autres captent l'essence minérale de sols très minces et pierreux, et que les derniers bénéficient d'un substrat un peu plus profond et riche en argiles, apportant au vin structure et densité... C'est cette subtile complexité qu'Oliver parvient à capter et retranscrire dans le vin avec une maîtrise qui force le respect. A la fois nuancé dans son aromatique mais d'une intensité de bouche impressionnante, ce Riesling Feinherb, à la fraîcheur insolente sur ce millésime pourtant solaire, nous emmène loin.

Un champ parsemé de fleurs mellifères ceint d'une forêt de bruyère et de feuilles sèches : voilà l'horizon vers lequel vous entraîne le premier nez. S'il y a quelque chose qui rappelle le soleil rasant d'une fin d'après-midi estivale, tout n'est pas langueur dans ce Riesling Feinherb qui convoque dans un deuxième temps de toniques notes de citron vert et d'orange sanguine. Des volutes de fruits frais et acidulés, autour de la pêche de vigne et du fruit de la passion, s'enroulent autour d'expressions plus épicées. On pense au poivre blanc ou vert, mais aussi à la menthe et au gingembre. Le tout est saupoudré de notes fumées délicates de silex et d'ardoise.

En bouche, un jus frais et acidulé ruisselle sereinement sur le palais, porteur d'une énergie. On décèle les saveurs de fruits parfaitement mûrs. La groseille à maquereau, la poire, la prune jaune et la pêche irriguent vos papilles. Le jus est porté et constamment réhaussé par une acidité ferme et dynamisante. Une impression de fraîcheur vive encore amplifiée par des notes suggérant le pamplemousse, le citron vert et l'orange, associées à un fruit de la passion décidément très présent. En finale, on se réjouit de l'arrivée d'une empreinte saline et épicée évoquant le sol, la pierre chaude légèrement fumée. On finit d'oublier le peu de sucre résiduel : ce Feinherb, frais, séveux et intense, se goûte pratiquement comme un riesling sec. C'est un régal !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

S'il sera bien sûr à l'aise sur des desserts aux fruits blancs ou tropicaux, ce superbe Riesling Feinherb se distinguera également sur un lieu noir au lait de coco et citronnelle, ou encore sur un gratin de potimarron au maquereau fumé. Autre option, une aile de raie aux câpres.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Feinherb - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Tonique et estival : fleurs mellifères ceint d'une forêt de bruyère et de feuilles sèches, citron vert, orange sanguine, pêche de vigne, fruit de la passion, poivre blanc ou vert, menthe, gingembre, notes fumées délicates de silex et d'ardoise.

Bouche : Jus frais, acidulé, tonique, groseille à maquereau, poire, prune jaune, pêche, acidité ferme et dynamisante, fraîcheur vive amplifiée par le pamplemousse, le citron vert et l'orange, fruit de la passion. Finale saline et épicée (pierre chaude fumée).

Accords mets-vins : Sur des desserts aux fruits blancs ou tropicaux, sur un lieu noir au lait de coco et citronnelle, ou encore sur un gratin de potimarron au maquereau fumé. Autre option, une aile de raie aux câpres.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2046

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide en
bouteille (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Principes biologiques