

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2016 - blanc



Voici certainement un des meilleurs rapports qualité-prix pour tous les amateurs de Rieslings secs, à la fois très pur et puissant dans ses arômes, combinant à merveille la douceur du fruit et la tension minérale apportée par le sol. Ne nous y trompons pas : ce simple « Gutsriesling » (que l'on pourrait traduire par « riesling générique ») surpasse bien des « villages » ou des « premiers crus ».

Comme souvent chez les grands vignerons, Oliver Haag (et avant lui son père Wilhem) ne conçoit pas son « premier » vin comme un vin au rabais mais bien au contraire : celui-ci doit être la vitrine du Domaine et porter en lui toutes les caractéristiques du style maison, en l'occurrence, un caractère pur et lumineux, la franchise des arômes fruités et le caractère salin et épicé des terroirs d'ardoise du Braunenbergr.

Cet assemblage représentatif de la diversité du vignoble des Haag est vinifié avec la même rigueur et la même précision que les meilleurs crus du Domaine : une fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes, suivie d'un élevage assez court uniquement en cuve Inox, pour préserver au maximum le fruit et la fraîcheur.

Ce Riesling sec ravit immédiatement par la sensation de légèreté et de netteté qui s'en dégage. Herbes fines (coriandre en tête), pomme verte, peau de pêche et d'abricot, citron, notes de pierre concassée et de noisette grillée, les arômes se combinent avec naturel et une belle énergie très communicative. Bel équilibre en bouche entre une certaine rondeur du fruit mûr et toujours cette pointe saline, légèrement piquante, et cette acidité qui dynamisent l'ensemble.

Un très beau Riesling, actif et ascendant, à la fois élégant et très convivial, aussi à l'aise pour démarrer un apéritif entre amis autour de feuilletés au cumin et de canapés au saumon fumé, qu'à table pour accompagner un poisson grillé ou une tourte... au Riesling !

Un excellent vin... à prix très doux !

Weingut Fritz Haag - Riesling Trocken (sec) - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Puissant et élégant : herbes fines (coriandre en tête), pomme verte, peau de pêche et d'abricot, citron mûr, notes de pierre concassée, noisette grillée.

Bouche : A la fois mûre, ronde en attaque mais soutenue par un léger perlant et surtout une tension minérale et saline qui dynamise et prolonge la finale. Très complet et équilibré.

Accords mets-vins : Apéritif : feuilleté au sésame ou cumin, toast saumon fumé et chèvre frais. A table : poisson grillé, tourte feuilletée à la volaille et au riesling.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2021

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Si vous souhaitez éliminer le perlant, vous pouvez carafer avant de remettre en bouteille. (Bouchon capsule)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Alcool : 11.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques