Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2018

Nous voici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle reine du Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on pourra 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 très profonds d'ardoises bleues du Devonien qui vont donner au riesling à la fois sa fraîcheur et cette profondeur minérale hors-norme.

Après un 2017 d'anthologie, on se demande si Oliver Haag ne monte pas encore d'un cran avec ce 2018 d'une fascinante intensité. Les excellentes conditions climatiques de l'été, combinant chaleur, ensoleillement maximal, et trois épisodes pluvieux salvateurs, ont permis au raisin d'atteindre de superbes maturités sans perdre en acidité. L'état sanitaire absolument impeccable des baies a considérablement simplifié les opérations de tri ! Avec, à la clé, la promesse d'un Grand Cru de très haute volée, intense et élégant !

Après une vinification sur levures indigènes, Oliver a fait le choix cette année d'élever principalement en grands foudres de bois, seule une petite partie étant restée en cuve Inox. S'il est encore dans ses langes, nul doute que ce Sonnenuhr possède tous les attributs pour rayonner, sur les 20 prochaines années, tout en haut de la hiérarhie des plus grands rieslings mosellans !

D'abord, bien sûr, la qualité et l'éclat exceptionnel de son fruit : ici se mêlent gaiement le coing, la poire, la pêche et l'abricot... On sent même une fine touche évoquant de petits fruits rouges acidulés, comme la groseille ! Les agrumes ne sont pas en reste, sur le citron vert et l'orange, apportant avec eux une sensation de fraîcheur et de tonicité qui se combine parfaitement avec la douceur d'un fruit bien mûr. Rose séchée, thé vert, pierre humide, une nuance de poivre gris complètent ce bouquet intense et si harmonieux !

Une harmonie que l'on retrouve dans une bouche éminemment concentrée, où l'énergie des agrumes semblent dessiner les contours d'une matière ample et crémeuse, gorgée de fruits à noyau et de pulpe de poire. Les sels minéraux sont omniprésents : ils semblent s'accrocher sur chacune de vos papilles, ils resserrent parfaitement la trame du vin et vous font saliver très longtemps. On finit en ayant vraiment l'impression de goûter à un extrait d'ardoise : la sapidité de ce vin est incroyable. Son élégance aussi. Quant à sa longueur en bouche, elle est proprement stupéfiante ! Bravo !

Quantité limitée à 6 bouteilles par personne

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et raffiné : le coing, la poire, la pêche et l'abricot, mais aussi la groseille à maquereau. Citron vert, orange. Rose séchée, thé vert, pierre humide, une nuance de poivre gris.

Bouche : Très concentrée et bien définie. L'énergie des agrumes dessine les contours d'une matière ample et crémeuse, gorgée de fruits à noyau et de pulpe de poire. Omniprésence des sels minéraux, très stimulant sur les papilles.

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Bar ou turbot poché avec un beurre d'agrumes. Tajine de poisson au citron confit.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 9 à 10°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques