Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese - 2014

Les Rieslings demi-secs ou moelleux du Domaine Fritz Haag font depuis des décennies l'admiration de toute la planète vin : par leur profondeur, la fabuleuse sensation d'harmonie qu'ils dégagent, leur fraîcheur toujours au rendez-vous, même après 15 ou 20 ans de garde, et leur complexité minérale, ils brillent au firmament des plus grands vins de Moselle.

Nous sommes ici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle reine du grand cru Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on peut traduire Sonnenuhr par « cadran solaire »), ce terroir est certainement le plus solaire du vignoble familial : 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.

Le millésime 2014 a mis les nerfs des vignerons à rude épreuve. Deux épisodes de gel tardif, le 17 avril et le 4 mai, ont causé pas mal de dégâts dans les vignes. Mais c'est surtout la météo très capricieuse de l'été, avec des pluies nombreuses jusqu'au mois de septembre, qui a généré un important surcroît de travail à la vigne, afin de limiter le développement foliaire et permettre au raisin de mûrir dans les meilleures conditions. Comble de malchance, la drosophile Suzukii a fait cette année sa première apparition dans le vignoble mosellan… Heureusement pour nous, elle s'est surtout attaquée aux raisins rouges ! Afin de s'assurer de pouvoir tout vendanger au bon moment, et pas sous la pluie, mais aussi pour être en mesure de trier rigoureusement les raisins, Oliver Haag n'a pas hésité à doubler l'équipe de vendange cette année.

Conscient qu'il tenait là un millésime d'une très grande finesse, il a également fait le choix de diminuer les temps de macération pelliculaire et de soutirer les vins dès avril, pour ne garder que les lies fines. Au final, ce vrai millésime de vigneron a produit de très grands vins, d'une élégance rare. Ce Sonnenuhr Spätlese en fait une démonstration brillante. On aime les notes franches de pêche, d'abricot et d'ananas, qui se parent d'une dimension finement poudrée (poudre de riz) et d'arômes floraux délicats, entre chèvrefeuille et jonquille. Les zestes d'agrumes, sur l'orange Outspan et le pamplemousse, apportent une fraîcheur tonique tout à fait bienvenue.

Si l'entame est plutôt crémeuse, on est rapidement saisi par le raffinement de texture : c'est une eau pure et jaillissante qui court sur le palais, parcourue de cette salinité typique apportée par les sols d'ardoise. La finale, à la fois florale et épicée, est fascinante de précision et de

longueur ! Un très grand Spätlese, magnifiquement sculpté dans la roche et le fruit !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese - 2014

Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Harmonieux et intense : pêche, abricot et ananas, qui se parent d'une dimension finement poudrée (poudre de riz) et d'arômes floraux délicats, entre chèvrefeuille et jonquille. Zestes d'agrumes, sur l'orange Outspan et le pamplemousse.

Bouche : Si l'entame est plutôt crémeuse, on est saisi par le raffinement de texture : c'est une eau pure et jaillissante qui court sur le palais, parcourue de cette salinité apportée par les sols d'ardoise. Finale florale et épicée, très longue.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec un foie gras. Velouté de potimarron et chips de bacon. Oie rôtie et chou rouge à la flamande. Gratin de fruits de mer. Curry de lotte.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 84 gr)

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques