Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2019

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 sur l'ensemble du 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 tension et cette profondeur minérale hors-norme.

Après des 2017 et 2018 d'anthologie, qui avaient valu à Oliver Haag tous les honneurs, on se demande si ce 2019 ne surpasse pas encore d'une tête ses prestigieux prédécesseurs : son élégance, sa puissance fuselée et sa profondeur sont fascinantes. Les excellentes conditions climatiques de l'été, combinant des périodes de forte chaleur et d'ensoleillement maximal, entrecoupées de quelques épisodes plus frais et pluvieux, ont permis au raisin d'atteindre de superbes maturités tout en préservant de magnifiques acidités. Avec, à la clé, la promesse d'un Grand Cru d'anthologie !

Après une vinification sur levures indigènes, Oliver a fait le choix cette année d'élever son « Sonnenuhr » pour deux tiers environ dans de vieux foudres de bois, et pour le tiers restant 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 hiérarchie des plus grands rieslings secs !

Dès le premier nez, on est saisi par l'élégance de ces notes de poussière de roche qui s'imbriquent à merveille avec la fraîcheur aérienne des herbes aromatiques et l'énergie des épices, entre sauge, menthe poivrée, bergamote, baie de genièvre, gingembre, cardamome et de nombreuses déclinaisons autour du poivre. La roche est partout, comme si, entrée en fusion, elle coulait littéralement dans chaque raisin. On sent la cendre, la lave, on sent la poudre à fusil, on sent la pierre-ponce et l'ardoise. Ces notes puissantes s'entremêlent aux fruits pourtant nombreux et expressifs : on pense à la poire, à la pêche, au litchi, on pense à la confiture d'abricot et à la mandarine. Au fil de l'aération, une exquise dimension florale revient au premier plan. La complexité et l'élégance du bouquet sont franchement enivrantes !

Une complexité que l'on retrouve en bouche où, là encore, fruits et sol ne font qu'un. Il y a de la matière, autour d'un noyau fruité intense aux saveurs d'orange sanguine, d'abricot, de mangue rôtie, de fruit de la passion et de kiwi. Et bien sûr, des épices, toujours des épices, excitantes,

salivantes, légèrement piquantes même : on reconnaît maintenant le poivre blanc et la baie de Sichuan, la cardamome et le piment Oiseau ! La finale est impressionnante de puissance empyreumatique, de droiture et de tension, entre pierre de lave, concentré d’agrumes et fruit de la passion.

Un Riesling d’anthologie qui sublimera, après deux bonnes heures de carafe, un tartare de daurade bien relevé, un bar en croûte de sel et son beurre de salicornes. Bien plus tard, on pourra bien sûr aller sur les viandes, fumées ou braisées, porc fermier en tête !

Un monument inaltérable.

Quantité limitée à 3 bouteilles par personne

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Trocken (sec) - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et raffiné : poussière de roche, pierre de lave, cendre, poudre à fusil, ardoise, sauge, menthe poivrée, bergamote, baie de genièvre, gingembre, cardamome et poivres. Poire, pêche, litchi, confiture d'abricot, mandarine.

Bouche : Très concentrée, fruits et sol ne font qu'un. De la matière, autour d'un noyau fruité intense aux saveurs d'orange sanguine, d'abricot, de mangue rôtie, de fruit de la passion et de kiwi. Très épicée (poivre blanc, Sichuan, cardamome, piment).

Accords mets-vins : Un tartare de daurade bien relevé, un bar en croûte de sel et son beurre de salicornes, un tajine de lotte au citron confit. Bien plus tard, on pourra bien sûr aller sur les viandes, fumées ou braisées, porc fermier en tête.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2045

Température de service : 11°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Raisonnée, principes biologiques