Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2020

Nous sommes ici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle du grand cru Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on pourrait 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 profonds d'ardoises bleues du Devonien qui vont donner au riesling à la fois sa tension et cette profondeur minérale hors-norme. Pour élaborer ce Sonnenuhr Auslese, issu de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années en moyenne, Oliver Haag a sélectionné, pendant la première quinzaine d'octobre, des raisins sur-mûris et passerillés sur souche, mais pas botrytisés (à la différence du « Gold Kapsel »).

En 2020, Olivier Haag a vu beaucoup de raisons de se réjouir d'un millésime quasiment aussi chaud et solaire que 2018 ou 2019 mais qu'il a choisi de vendanger plus tôt pour préserver fraicheur et légèreté. En effet, ce millésime 2020 a révélé des fruits certes bien mûrs mais qui offraient une finesse rarement vue ces dernières années. Les quelques vins doux, particulièrement élégants, élaborés en 2020, proviennent d'ailleurs de raisins sur-mûris, bien plus que du botrytis. Les blancs secs rafraichissants et légers en alcool possèdent une intensité bluffante. La Moselle centrale tire particulièrement bien son épingle du jeu avec quelques joyaux dont les vins des terroirs de Brauneberg en général, et de Juffer Sonnenuhr en particulier. Elégance et fraîcheur : tels sont bien les maître-mots en 2020 !

Tant de raffinement et de subtilité devraient vous assoir. Une volée d'effluves d'herbes à tisane, de fleurs blanches, de mandarine et de miel vous feront l'effet d'un petit crochet au menton. On aime ces fragrances de fleur d'oranger, de nectarine, de verveine. Une palette étourdissante dans laquelle viennent s'ajouter quelques notes minérales évoquant l'ardoise caractéristique de cette parcelle bénie. Une impression de pureté sidérante enveloppe le corps et l'esprit : ici, le fruit s'exprime dans sa plus belle expression.

Tous nos sens sont aux aguets. L'attaque est fraiche, ample, d'une belle acidité. Le jus clair s'étire en bouche sans jamais vraiment totalement se dévoiler. Le milieu de bouche dynamique présente une texture toute en finesse. On retrouve l'expression du terroir dans une touche schisteuse et épicée. La douceur est là qui montre le bout de son nez : élégante et fraîche. Cette vendange tardive possède un équilibre parfait, presque diabolique, qui laisse poindre à égale proportion la chair des fruits bien mûrs, l'acidité et la minéralité, gardant à distance l'opulence. La tentation est grande de comparer ce véritable monument au dôme de la cathédrale

de l'archevêché de Cologne : élancé, fin et majestueux à la fois.

Une telle classe appelle quelques plats savoureux assez « classiques » comme un foie gras poêlé accompagné de figues rôties. On imaginera également ce superbe Auslese sur une canette rôtie à la pêche. Un vin globe-trotteur qui épousera également avec bonheur un poulet Tandoori. En fin de repas, laissez-vous tenter par une charlotte à la mangue ou encore un clafoutis aux abricots.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Elégant, complexe : herbes à tisane, fleurs blanches et mandarine, fleur d'oranger, nectarine, abricot et verveine. Une note terpénique, poivre gris, ardoise. Miel de fleurs jaunes.

Bouche : Le volume de fruit est considérable, autour d'un coulis d'abricot et de mangue, de la confiture de Reine-Claude ou de mirabelle. Une touche de chocolat blanc, une autre de biscuit rose de Reims. Grande résonance pierreuse de la finale

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et figues rôties. Canette rôtie à la pêche. Poulet Tandoori. Charlotte à la mangue. Clafoutis aux abricots.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050 ou plus

Température de service : 8 à 9°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Principes biologiques