Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese - 2016

Les Rieslings 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.

Le millésime 2016, avec son arrière-saison particulièrement ensoleillée, devrait poser un jalon important dans l'histoire récente du Domaine : les Grands Crus vendangés tardivement (Spätlese et Auslese) ainsi que les sélections de grains nobles (Beerenauslese) affichent d'ores et déjà une constitution et une profondeur qui feront date. Le guide « Eichelmann » ne s'y est pas trompé, qui a décerné au Domaine le titre de « Domaine de l'année » pour son millésime 2016 en demi-sec et moelleux...

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 très profonds d'ardoises bleues du devonien qui vont donner au riesling à la fois sa fraîcheur et cette profondeur minérale hors-norme. Les conditions très ensoleillées de la fin d'été ont permis au raisin d'atteindre cette sur-maturité recherchée ici, tout en conservant un état sanitaire exemplaire.

Comme toujours chez Haag, le vin est ensuite vinifié et élevé, sans aucun intrant, en assemblant subtilement différents contenants : cuve inox pour conserver de la fraîcheur et vieux foudres qui renforcent le relief et l'onctuosité du vin. Complexité et puissance : voici certainement les deux premières sensations que ce « Sonnenuhr » nous procure, à supposer qu'on ait pris la peine de bien l'aérer auparavant, car sa structure capable d'affronter des décennies de garde le rend aujourd'hui un peu austère.

La puissance du sol et du soleil avec ces notes évoquant la pierre concassée, le silex frotté, le graphite, mais aussi la poire, la prune et la pêche bien mûres, presque confites, et la mangue. La complexité de ces arômes floraux, entre chèvrefeuille et lys, et végétaux entre cerfeuil et estragon, qui rendent l'ensemble déjà sophistiqué et élégant. Puissance et complexité que l'on retrouve en bouche : à la fois crémeux et léger, doux et tendu, fruité et très salin, onctueux et pourtant doté d'une étonnante fraîcheur évoquant citron et orange sanguine, ce vin manie les contrastes et réconcilient les contraires avec une facilité déconcertante. Un très grand Spätlese promis à un avenir très long et absolument radieux !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et harmonieux : pierre concassée, silex frotté, graphite, poire, prune, pêche bien mûres, presque confites, mangue. Beaux arômes floraux, entre chèvrefeuille et lys, et végétaux entre cerfeuil et estragon.

Bouche : Crémeuse et légère, douce et tendue, fruitée et très saline, onctueuse et pourtant doté d’une étonnante fraîcheur évoquant citron et orange sanguine, elle réconcilie les contraires.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec des dès de stilton. Velouté de potimarron et chips de bacon. Oie rôtie et chou rouge à la flamande. Charlotte aux poires. Sablé à l'abricot rôti.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 79 gr)

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques