

DOMAINE Jean-Marie HAAG - 17, RUE DES CHÈVRES 68570 SOULTZMATT -



Vue du Poitou, l'Alsace c'est loin et si les vins de cépages sont connus il n'y a pas de grand nom qui fixe le produit dans la mémoire. Pas de Clos de Vougeot ni de Ch. Haut Brion à s'incruster dans les neurones. De plus la couleur blanc unique, ou presque, fige l'image et donc le travail de nombreux vigneron très attachés à leur terroir régional.

À pays de caractère, gens de tempérament! Reste à exprimer cette volonté d'aller au bout de ses envies et de ses idées. Myriam & Jean-Marie HAAG, deux fidèles de cette démarche, viennent 2 fois l'an en Poitou: mi février à Mignaloux-Beauvoir et St Porchair (17) début nov. (en fait aux dates de notre salon), sans parler de l'ancienne relation entre le domaine et le CE de la Banque de France de Poitiers, dit **Yvette*. Présents aussi au grand RV de printemps à Paris, au salon des Vignerons indépendants Porte Champerret.

Myriam est une ambassadrice de haut vol, alliant charme et compétence, d'un abord encourageant et convainquant, une confiance dans les produits qui envoute tout amateur, du peu éclairé au bien au fait! Myriam a cette faculté de mettre le passant

en appétit! *Jean-Marie* montre une belle assurance tranquille, souriant, direct et intarissable.

Pas de hasard dans ce contact. La certitude du travail bien fait se démontre par la dégustation de la foison des cuvées (voir ci-contre). Pour en avoir discuté avec d'autres visiteurs, ce qui apparait en constance dans les approches c'est la fraîcheur des arômes premiers, la précision des éléments et l'envie provoquée par le plaisir sensoriel initial, ce que j'appelle l'appétence. Avant même le voyage en bouche on est déjà en préalable favorable. Le passage à l'oral confirme la franchise et la netteté de vins expressifs, parfois complexes à l'envi, jamais décevants, de ceux qui vous laissent sans voix, égoïste quant aux commentaires. Là on laisse les artisans apporter le complément de sensations, on met la dernière touche aux blancs de la mémoire: tilleul, litchi, amis étoilé, mirabelle, orange confite, fumé, cire, ... Le terroir s'exprime en vrai.

Habitant dans la Vallée Noble, côtoyant le « Paradis » (music hall de renom) la Maison HAAG mérite respect et reconnaissance. Ils comptent parmi les amis des *Compagnons*, au cas où quelqu'un aurait encore une incertitude.

Les vignes:

sols calcaire et grès,
terre labourée,
rangs enherbés,
viticulture durable depuis 25 ans,
vendanges manuelles,
raisins entiers
rendement contrôlé

Cuvées:

- *crémant
- *edelzwicker
- *sylvaner vieilles vignes
- *sylvaner « Confidentiel »
- *sylvaner « Exception »
- *riesling
- *riesling GC Zinnkoepfle « cuvée Marion »
- *pinot blanc
- *pinoit gris
- *pinot gris v. tardive
- *pinot gris Breitenberg
- *pinot gris GC Zinnkoepfle « cuvée Théo »
- *pinot noir Gourmandise rosé
- *pinot noir Baumhauer
- *gewurztraminer
- *gewurz. GC Zinnkoepfle v. tardive
- *gewurz. Sél. Grains nobles l'Esprit
- *gewurz. GC Zinnkoepfle « cuvée Marie »
- *Imagine, blanc en 3 cépages

jean-marie.haag@wanadoo.fr
03 89 47 02 38



Les belles grappes de Jean-Marie font le bonheur de Myriam!



La maison du domaine HAAG



La colline Grand Cru de Zinnkoepfle



Myriam & Jean-Marie accueillent les groupes au domaine.

Les derniers coups de sécateurs par -10°

www.hynao.fr

**Yvette* est un membre actif des Compagnons d'Hynao.

