

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2011



Le Rangen de Thann est LE grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble. Sa pente vertigineuse (90 % !) est cultivée en terrasse. Sa hauteur, jusqu'à 500 mètre d'altitude pour certaines parcelles et sa géologie composée principalement de roches volcaniques le rendent unique. Le Rangen apparaît dans l'histoire au XIIème siècle. Dès le XVIème siècle, on interdisait de mélanger le Rangen à d'autres vins...

Son exposition solaire et son terroir de roche volcanique lui donnent effectivement une puissance et un élan fabuleux en bouche ! En 1993, alors qu'il est Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vignerons propriétaires adopte une charte de production plus restrictive que la charte des Grands Crus, avec notamment l'interdiction d'insecticides, d'acidification ou de désacidification des vins. Afin de limiter les rendements de la vigne et d'augmenter encore la concentration d'arômes des raisins, les vignerons s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Toujours avec l'idée de préserver l'expression unique de ce cru.

Le Rangen de Thann était dans la ligne de mire de Léonard Humbrecht depuis longtemps. Son rêve se concrétise en 1977 avec l'acquisition de la Chapelle Saint-Urbain et de son clos de 5,5 ha, sans doute l'un des grands jours de sa vie de vigneron.

Après des années d'observation, c'est le riesling, le gewürztraminer et le pinot gris qui ont été choisis par Léonard et Olivier comme meilleurs révélateurs du terroir, chacun planté dans des parcelles bien spécifiques et optimales pour que chaque cépage atteigne sa plus belle maturité.

C'est ce qui donne au riesling un caractère « inédit », tant il est mené au bout de lui-même. Cette ultra-maturité pourrait poser un problème ailleurs, mais ici la force verticale du terroir pousse tout vers le haut. C'est cet équilibre, voire ce combat inédit entre l'opulence solaire emmagasinée par le raisin et la propulsion volcanique du sol que l'on expérimente quand on goûte ce vin.

Le 2011 a été très précocement, chaud et solaire. Aujourd'hui, il est déjà incroyablement savoureux, toujours précis avec cette longueur infinie qui le caractérise tant. A goûter... et à garder !

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2011



Dégustation et accords

Robe : Beau topaze

Nez : Unique, vertical et planant. Ortie pressée, eau de vie de poire, citron confit, poivre gris, ciboulette, poudre de riz...

Bouche : Pureté et puissance, comme un torrent de montagne. Grande énergie du fruit (mirabelle, agrumes, marmelade), acidité fondue. Incroyable finale sur la roche.

Accords mets-vins : Gibier à plume (faisan), cochon de lait caramélisé. Gratin dauphinois. Poêlée de champignons. Brie de Meaux ou Cîteaux.



Conseils de service

À consommer :

Superbe aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Le laisser s'aérer directement dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique