

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Pinot Gris - 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 XII^{ème} siècle. Dès le XVI^{ème} 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.

Les sols calcaires sont normalement plus favorables au pinot gris, mais avec le risque d'un rendement trop élevé. Le domaine a fait le choix particulièrement judicieux de planter le pinot gris sur ces sols volcaniques car la faible matière organique des sols couplée à la haute densité de plantation (10000 pieds/ha), empêchent les excès de production et permettent cette concentration aromatique hors du commun.

Si le pinot gris se charge souvent en sucres et développe facilement la pourriture noble sur le Rangen, Olivier Humbrecht a fait le choix de produire sur ce millésime un Rangen Sec. Pour ce faire, il a isolé les vieilles vignes de plus de 50 ans, moins proche de la rivière et plus résistante au botrytis. Le résultat est d'une rare précision : point de sucrosité en bouche, mais toute la puissance aromatique d'un parfait pinot gris!

Dire de ce vin qu'il est de gastronomie est un pléonasme. Déjà au nez, les plats défilent devant nos yeux : gratin d'écrevisse, tagine de poulet au citron confit, curry d'agneau, tourte à la viande, foie gras d'oie... Et quand on le boit, les papilles sont en suractivité...

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Pinot Gris - 2011



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Richesse inouïe : fleurs d'alpage, beurre chaud et notes lactiques, figue fraîche. Notes fumées, ferrugineuses. Fruits confits, épices douces, poivre, curry.

Bouche : Opulente! Gras et équilibre parfait. Mirabelle, prune, pomme caramélisée. Suavité et persistance énorme, sur de beaux amers épicés.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé. Queues d'écrevisses flambées. Curry d'agneau madras. Tajine aux abricots. Tourte au canard façon Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 !

Température de service : 11°

Ouverture : Le laisser s'ouvrir dans le verre...et le déguster lentement.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec (indice 1)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique