

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2010



Léonard Humbrecht en a longtemps rêvé du Clos Windsbuhl dont les premières mentions remontent à 1324 quand il était alors appelé Erlach. Windsbuhl est venu par la suite du nom de la demeure bâtie dans le clos au XVIIème siècle. Les propriétaires furent toujours illustres (la Maison d'Autriche avec Les Habsbourg notamment) et ont fait sa renommée jusqu'au XVIIIème siècle. Les archives de l'époque montrent que le Clos Windsbuhl était payé 3 fois plus cher que le vin des autres communes.

Au XIXème, un notable de Strasbourg, Albert Meyer, acheta le Clos, le réaménagea et continua d'asseoir la renommée du clos qui fait partie des 17 Grands terroirs alsaciens répertoriés par Georges Spetz, chroniqueur et auteur de L'Alsace Gourmande en 1914.

En 1987, le rêve de Léonard Humbrecht devient réalité et c'est non sans une grande patience et l'intime conviction de la grandeur de ce terroir qu'il en fit l'acquisition pour installer définitivement ce cru dans le monde très exclusif des plus grands vins blancs de la planète.

Le Pinot gris planté sur le Clos date de l'ancien propriétaire, des années 1950 et 60. A cette époque-là, le matériel végétal était encore choisi selon des critères de qualité et non pas de quantité comme dans les années malheureuses qui ont suivi et qui ont fait tant de mal à l'Alsace. Les vignes sont anciennes, la densité de plantation élevée et le terroir calcaire du Clos se chargent de leur donner une élégance naturelle.

En 2010, l'état sanitaire des raisins était parfait, ce qui permit de trier les baies assez facilement, pour ne garder que les raisins non botrytisés (les autres ayant été réservés à une sélection de grains nobles).

Dans l'échelle alsacienne de sucrosité, le Pinot Gris Clos Windsbuhl 2010 a un indice de 2/5, que l'on qualifie « d'esprit sec », c'est-à-dire qu'il n'est techniquement pas sec (il dépasse les 5 gr/l) mais il goûte sec tant les sucres sont imperceptibles en bouche.

Un autre « master piece » de la gamme de Zind-Humbrecht pour lequel nous avons craqué !

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2010



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Kaléidoscopique et harmonieux.
Cannelle, cumin, clou de girofle. Pomme
au four. Frangipane. Gelée de coïng, miel
de montagne, mangue.

Bouche : Ronde et suave, sur l'abricot et
la prune. Les épices excitent le milieu de
bouche. Persistance envahissante.

Accords mets-vins : Très variés : aussi
bien une araignée de mer qu'une pastilla
au pigeon! Velouté de potimarron ou de
topinambour. Porc au caramel et cinq
parfums. Crème brûlée...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et pour 20 ans!

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide, puis le
laisser s'ouvrir dans le verre.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille sec (légère
sucrosité, indice 2)

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique