

## Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Riesling Monopole - 2016



Léonard Humbrecht 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 souvent 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 et le réaménagea. La renommée du Clos aboutit logiquement à son intégration parmi les 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 infinie patience et l'intime conviction de la grandeur de ce terroir qu'il en fit l'acquisition pour installer définitivement ce cru "monopole" dans le monde très exclusif des plus grands vins blancs de la planète.

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, entre les villages de Riquewihr et Ribeauvillé. Avec une belle orientation Sud-Sud-Est et une bonne pente, il forme comme une colline d'altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m) qui lui donne un caractère tardif, d'autant que le Clos est tout proche de la forêt d'Hunawihr qui a tendance à rafraîchir l'atmosphère. Mais la grande particularité de ce Clos est le substrat de calcaire coquillier du Trias appelé muschelkalk, riche en argiles et en fossiles marins qui donnent à ce vin un caractère minéral unique.

D'une extrême précision lorsqu'il s'agit d'évaluer le point optimal de maturité des raisins, Olivier Humbrecht a fait le choix de vendanger le riesling du Clos Windsbuhl quatre semaines après le début des vendanges à Turckheim. Un choix qui se révèle particulièrement judicieux tant ce Clos Windsbuhl, sec, combine à merveille un fruité expressif et charnu avec la fraîcheur typique de son terroir.

Dès le premier nez, le vin se montre d'une grande élégance, mariant une belle finesse florale et végétale (fleurs blanches, marguerite, menthe fraîche) avec de franches notes fruitées, sur la mirabelle, la poire Passe-Crassane, la pomme et la goyave. L'omniprésence des notes d'agrumes, entre citron, clémentine et pamplemousse, rend le vin fort stimulant, tandis que le sol s'exprime sur une évocation de pierre mouillée.

L'équilibre et la complexité de ce Clos Windsbuhl se confirment en bouche : c'est à la fois très savoureux, juteux et concentré, sur un savant cocktail fruité et végétal, mais la présence du sol apporte ici un

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

supplément d'énergie avec cette touche poivrée et ces fins amers (peau d'agrumes) qui dynamisent la finale. Voici incontestablement un grand Riesling de terroir, que nous recommandons d'attendre au moins 5 ans en cave, avant qu'il ne commence à se déployer dans toute sa complexité.

Le potentiel de garde est immense, 20 ans au moins : si vous le goûtez rapidement, n'oubliez pas de l'aérer longtemps, en carafe de préférence...

Prix spécial : - 10% du prix Propriété

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Riesling Monopole - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Très sophistiqué : fleurs blanches, marguerite, menthe fraîche, mirabelle, poire Passe-Crassane, pomme, goyave, citron, clémentine, pamplemousse, pierre mouillée.

Bouche : Savoureuse, juteuse et concentrée. Splendide imbrication du fruit et d'une minéralité poivrée et légèrement amère qui stimule les papilles. Très grosse allonge, droite.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des poissons ou crustacés grillés. Demain, des poissons en sauce, mais aussi du veau : rôti Orloff, blanquette, ris de veau en vol-au-vent...



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2021 et 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en carafe



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec (indice 1/5)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique