

## Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris 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.

La capacité du Pinot Gris à parfaitement mûrir sur le Clos Windsbuhl, tout en conservant sa précieuse acidité, est connue depuis bien longtemps : dans les années 1850, il y occupait déjà une place prépondérante (nommé tockayer à l'époque). Les vignes exploitées par Olivier Humbrecht ont une cinquantaine d'années en moyenne, une époque où l'on privilégiait la qualité du matériel végétal et non sa capacité à produire de hauts rendements, 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 charge de donner au vin cette élégance et cette fraîcheur minérale caractéristiques.

Ce Clos Windsbuhl est marquée par un premier nez grillé, fumé et pierreux (pierre concassée), qui laisse ensuite la place aux fleurs jaunes, aux épices douces (cannelle) et à un très beau fruit, sur le coing et les fruits jaunes, réhaussés d'une touche citronnée vivifiante. En bouche, le sol permet au vin de conserver cette attaque franche et serrée, avec une acidité citronnée bien arrondie par une légère sucrosité (moins de 10 grammes par litre), à peine perceptible.

Le vin ne manque pas de puissance, ni d'énergie, et se termine sur une belle finale minérale et épicée. Evidemment, c'est encore un nouveau-né qui se montre aujourd'hui un peu réservé et nécessitera de séjourner quelques années en cave pour pouvoir se déployer ensuite à sa pleine mesure. Il sera alors parfait à table, sur une cuisine exotique, légèrement épicée, voire sucrée-salée.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Prix spécial : - 10% du prix Propriété

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très grillé, fumé et pierreux (calcaire), qui laisse ensuite la place aux fleurs jaunes, aux épices douces (cannelle) et à très un beau fruit, sur le coing et les fruits jaunes. Une touche citronnée.

Bouche : Attaque franche, avec cette acidité citronnée bien arrondie par une légère sucrosité, à peine perceptible. Finale aérienne, montante, portée par la fraîcheur du sol.

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



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide (1 heure), puis le laisser s'ouvrir dans le verre.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc sec tendre (SR 10 gr, indice 2/5)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique