

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2016



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 d'assembler sa production avec des raisins d'autres parcelles...

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 classé en Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vigneronniers 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 aromatique des raisins, les vigneronniers 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 et révèle une expression pure du terroir.

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.

Ce millésime 2016, au profil très légèrement tendre, offre une démonstration brillante de la formidable capacité du Clos Saint-Urbain à combiner raffinement et puissance. Le caractère floral du bouquet est franchement envoûtant, un véritable pot-pourri convoquant la rose, le genêt, le lys, le muguet et une note plus anisée évoquant le cerfeuil en

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fleur. Fruits blancs et agrumes s'entrelacent ici avec une expression pure et intense du sol, sur des notes fumées et délicatement épicées, tandis qu'une touche gourmande évoquant le calisson d'Aix souligne la belle maturité du fruit et la qualité exceptionnelle de l'élevage.

Superbe bouche où la rondeur soyeuse de l'attaque laisse vite la place à une sensation de pureté aquatique et une salinité minérale qui stimule les papilles et vous met immédiatement en appétit. L'imbrication du fruit, du végétal et du sol frise la perfection : quelle élégance ! Quelle maîtrise ! C'est tout simplement admirable.

Prix spécial La Route des Blancs : -10% du prix propriété! Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune topaze profond

Nez : Unique, vertical et planant. Rose, genêt, lys, muguet, infusion et une note plus anisée évoquant le cerfeuil en fleur. Fruits blancs et agrumes. Pierre chaude, note légèrement fumée. Calisson d'Aix.

Bouche : Pureté et puissance, la rondeur soyeuse de l'attaque laisse vite la place à une sensation de pureté aquatique et une salinité minérale qui stimule les papilles.
Un vin qui donne faim.

Accords mets-vins : Aussi bien des poissons nobles que... du gibier à plume (faisan). Cochon de lait caramélisé. Gratin dauphinois. Poêlée de champignons. Brie de Meaux ou Cîteaux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2040

Température de service : 11°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec tendre
(indice 2/5)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique