

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Häuserer Riesling Monopole - 2016



Parmi l'extraordinaire collection de Clos et Grands Crus qui composent le patrimoine viticole des Humbrecht, le Clos Häuserer occupe une place à part. Il symbolise parfaitement la force de l'union des familles Zind et Humbrecht. Sur la base de parcelles qui étaient la propriété d'Emilie Zind, Leonard Humbrecht a patiemment racheté des rangs de vignes attenants, dans les années 1960, jusqu'à réunir une magnifique parcelle homogène de plus d'un hectare, ceinte de petits murets, tout au long du chemin « Häusererweg ».

Situé dans le prolongement immédiat du Grand Cru Hengst, partageant avec lui le même substrat de marnes et de calcaires de l'Oligocène, ce Clos Häuserer avait toutes les caractéristiques d'une terre d'élection pour le Riesling. Léonard n'hésita pas longtemps : dès 1973, il arrache les vignes existantes et les replante exclusivement en riesling.

Si les sols sont ici plus profonds - le Clos Häuserer occupant une position de bas de pente où la couche de colluvions est épaisse - la vigne a eu le temps, depuis 45 ans maintenant, d'atteindre en profondeur la roche calcaire qui va donner au vin sa structure et sa tension caractéristiques. Le Clos Häuserer, protégé des vents, est un terroir plutôt solaire et chaud mais la nature du sol et la qualité des méthodes culturales biologiques et bio-dynamiques pratiquées par les Humbrecht permettent au raisin de conserver une superbe acidité : une spécificité particulièrement appréciable sur les millésimes solaires, comme le fût finalement 2016.

On retrouve ici le style si distinctif du Clos Häuserer, combinant pureté du fruit, élégance discrète des arômes minéraux et une magnifique tension, parfaitement intégrée, annonciatrice d'une capacité de garde hors du commun. De fines notes évoquant le poivre et la poudre de roche se frayent un chemin au milieu d'un véritable défilé de beaux fruits mûrs, entre pomme Boskop, poire Conférence, abricot mûr et raisin frais.

En bouche, le vin se montre d'une grande élégance, parfaitement équilibré entre ses tanins fins, la concentration du fruit et son acidité délicate et vibrante. Une grande bouteille encore sur la réserve, qui brillera incontestablement d'ici 4 à 5 ans.

Prix spécial : - 10 % du prix propriété

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Häuserer Riesling Monopole - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Raffiné et discret : de fines notes évoquant le poivre et la poussière de roche se frayent un chemin au milieu d'un défilé de beaux fruits mûrs, entre pomme Boskop, poire Conférence, abricot mûr et raisin frais.

Bouche : Très élégante : un vin parfaitement équilibré entre ses tannins fins, la concentration du fruit et son acidité délicate et vibrante. Gros potentiel.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion d'agrumes, plus tard, un "pâté lorrain" ou une tourte de volaille au Riesling.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2032

Température de service : 12°

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