

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Gewürztraminer - 2013



Le Gewürztraminer n'occupe qu'une toute petite proportion du mythique Grand Cru du Clos Saint-Urbain, sur le Rangen de Thann : à peine 50 ares sur les 5,5 hectares qu'il compte au total. Mais, chez les Humbrecht, rien n'est jamais laissé au hasard. Ce qui intéresse Olivier et, avant lui, Léonard, c'est de trouver, pour le Gewürztraminer, un terroir qui transcende l'expression variétale du cépage.

Le choix s'est donc logiquement porté sur la partie basse du Rangen, proche de la rivière Thur : les vignes, plantées par Léonard à la fin des années 1970, bénéficient ici d'un sol volcanique très riche en éléments minéraux érodés, accumulés en bas de pente, qui vont donner au raisin sa complexité aromatique autour d'une dimension résolument fumée et épicée.

La maturation des baies fut très lente en 2013, mais la belle arrière-saison accompagnée de quelques bienvenus épisodes de pluie a permis au Gewürztraminer d'atteindre sur le Rangen de Thann des concentrations en sucre suffisantes. Au final, Olivier Humbrecht signe sur ce millésime un Grand Cru moelleux d'une race incomparable, un vin qui nous propose un voyage olfactif et gustatif dans des contrées rarement visitées !

Tourbe, pierre à fusil, cendres mais aussi le cumin, le poivre, le gingembre et le clou de girofle : la minéralité épicée jaillit littéralement du verre, accompagnant une touche classique évoquant la rose et de franches notes d'orange, de citron vert et de pêche compotée.

En bouche, le mariage entre puissance et fraîcheur touche au sublime : le vin développe une énergie tellement stimulante, il semble danser sur vos papilles, vous régaland de bout en bout. Encore une fois, on comprend ici ce que la bio-dynamie apporte au vin : la vie ! Le maître Olivier Humbrecht a encore frappé... pour notre plus grand bonheur. Voici un des plus grands Gewürztraminer goûté depuis bien longtemps : phénoménal !

Prix spécial : - 10% du prix Propriété.

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Gewürztraminer - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or profond, reflets topaze

Nez : Intensément épicé : tourbe, pierre à fusil, cendres mais aussi le cumin, le poivre, le gingembre et le clou de girofle. Une touche classique évoquant la rose et de franches notes d'orange, de citron vert et de pêche compotée.

Bouche : Le mariage parfait entre puissance et fraîcheur. Beaucoup d'énergie et de mouvement sur les papilles. A la fois onctueux et stimulant.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et chutney de mangue. Desserts aux fruits jaunes ou exotiques.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 42 gr/l, indice 4/5)

Cépage : Gewürztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique