

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Herrenweg de Turckheim - 2017



Ce Riesling Herrenweg de Turckheim 2017, au profil plutôt demi-sec, possède d'ores et déjà un charme fou et des équilibres en bouche d'une remarquable précision. Malheureusement, le gel d'avril et les vents d'Est qui l'ont accompagné ont particulièrement touché ces parcelles, les rendements finaux n'atteignant même pas 15 hectolitres par hectare... Une rareté à se procurer d'urgence !

Le lieu-dit d'Herrenweg, situé à l'ouverture de la vallée de Munster, est bien connu des amateurs de grands blancs d'Alsace, tant ce terroir pourtant situé en plaine donne une grande typicité aux vins et a largement contribué à la réputation de Turckheim.

Situé sur le cône de déjection de la rivière Flecht, ce vignoble présente en effet la particularité de reposer sur un terroir de graves et de sables alluvionnaires très drainants. En outre, sa position assez avancée dans la plaine lui permet de bénéficier d'un ensoleillement maximal et d'un climat très sec. Si les jeunes vignes peuvent souffrir de ces conditions particulières, les vieilles vignes profondément ancrées dans ce sol de graves, donnent ici des raisins d'une superbe concentration et « gorgés » de minéralité.

Toujours guidé par le souci d'excellence, Olivier Humbrecht fait donc le choix, pour cette cuvée, de sélectionner les raisins des plus vieilles vignes, âgées d'au moins 50 ans. Le temps qu'il aura fallu pour qu'elle parvienne à extraire du sol l'humidité nécessaire et la finesse minérale que l'on aime tant dans ce vin. Un choix d'autant plus nécessaire en 2017 que ces vignes ont parfaitement su résister à la chaleur de juillet et éviter tout stress hydrique.

Après une fermentation très lente (qui n'a pas tout à fait absorbé tous les sucres) et un élevage en grand foudre, c'est un Riesling luxuriant et intense que l'on découvre aujourd'hui. D'abord marqué par une dimension résolument fumée, entre pierre à fusil et allumette juste grattée, c'est très vite l'éclat du fruit juteux qui structure le bouquet, sur des arômes francs et gourmands de pomme au beurre, de mirabelle et d'agrumes.

La rondeur et la douceur en bouche s'accompagnent d'une splendide acidité mûre qui fait scintiller le vin sur le palais. Chatoyant de bout en bout, il semble déposer avec grâce la pulpe du fruit sur les papilles, tandis que le sol donne à la finale une dimension saline qui tonifie l'ensemble. La persistance déjà impressionnante à ce niveau nous fait dire qu'il a, en outre, de bien belles années devant lui !

Un pur régal, à la disponibilité malheureusement très limitée !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Herrenweg de Turckheim - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Pierre à fusil, allumette grillée.
Infusions (verveine). Poire, pomme au
beurre, mirabelle et agrumes (citron,
pamplemousse). Note légèrement
briochée. Cannelle, poivre blanc.

Bouche : Superbe équilibre, de la densité,
la douceur de l'entame est parcourue par
une acidité mûre et scintillante. Très
sapide, sur la pulpe de fruit. Longue finale
saline.

Accords mets-vins : Moules au safran,
crabe farci, crevettes sautées à la sauce
aigre-douce.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération préalable d'1 heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille tendre (SR : 12
gr)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique