

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Riesling Monopole - 2017



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, le réaménagea et continua d'asseoir la renommée du clos qui fait partie des 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 grande patience et l'intime conviction de la grandeur de ce terroir qu'il en fit l'acquisition pour installer définitivement ce cru dans le monde très exclusif des plus grands vins blancs de la planète.

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, entre les villages de Riquewihr et Ribeauvillé. Avec une belle orientation Sud-Sud-Est et une bonne pente, il forme comme une colline d'altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m) qui lui donne un caractère tardif, d'autant que le Clos est tout proche de la forêt d'Hunawihr qui a tendance à rafraîchir l'atmosphère. Mais la grande particularité de ce Clos est le substrat de calcaire coquillier du Trias appelé muschelkalk, riche en argiles et en roches calcaires qui donnent à ce vin un caractère minéral unique.

D'une extrême précision lorsqu'il s'agit d'évaluer le point optimal de maturité de ses raisins, Olivier a fait le choix de vendanger le riesling du Clos Windsbuhl, qui mûrit traditionnellement assez lentement, après le 20 septembre, juste avant de terminer avec le Rangen. Un choix qui se révèle particulièrement judicieux tant ce Clos Windsbuhl, sec, combine à merveille un fruité d'une pureté époustouflante avec la fraîcheur crayeuse et l'énergie typique de son terroir.

Dès le premier nez, le vin se montre d'une admirable noblesse de constitution. Eau de roche, rose poudrée, fleurs blanches, jeunes pousses mouillées par la rosée du matin : la fraîcheur et l'élégance sont partout, soulignées par une touche pure et tonique de zeste de citron. Bien sûr, le sol imprime sa marque, apportant ses nuances fumées de silex frotté et même une légère touche pétrolée. L'éclat magnifique du fruit nous régale sur des notes de coulis de pomme et de fruits à noyau, entre prune et mirabelle.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

L'équilibre souverain et la classe de ce Clos Windsbuhl se confirment en bouche : si l'entame révèle une matière ample et luxuriante, la finesse des tannins est absolument remarquable ! On aime la sensation de vivacité, soulignée par des saveurs de peaux d'agrumes, on adore la minéralité crayeuse qui s'accroche délicatement sur les papilles. Et que dire de la finale : c'est un feu d'artifices de fruits épicés et d'expression saline du sol.

Prix spécial : - 10% du prix Propriété - Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Riesling Monopole - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Très sophistiqué : eau de roche, rose poudrée, fleurs blanches, jeunes pousses mouillées par la rosée du matin. Zestes de citron. Nuances fumées de silex frotté, une touche pétrolée. Fruits à noyau.

Bouche : Très équilibrée, entame ample et luxuriante. Tannins fins, minéralité crayeuse très accrocheuse, belle vivacité. Superbe finale sur les fruits épicés et une dimension saline excitante.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des poissons ou crustacés grillés. Demain, des poissons en sauce, mais aussi du veau : rôti Orloff, blanquette, ris de veau en vol-au-vent...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en carafe



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (indice 1/5
- SR : 5.8 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique