

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2017



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 Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vigneron 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 d'arômes des raisins, les vigneron 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.

C'est ce qui donne au riesling un caractère « inédit », tant il est mené au bout de lui-même. Cette haute 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.

Grâce à son débourrement plus tardif et à la bonne circulation d'air qui caractérise son micro-climat, le Rangen est le seul terroir à avoir très peu souffert du gel d'avril. Vendangé en dernier, autour du 25 septembre, le Grand Cru a donné un raisin absolument parfait !

Superbe Clos Saint-Urbain 2017 au profil sec, qui nous offre aujourd'hui

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

une démonstration brillante de la capacité du célèbre Cru à combiner raffinement et puissance. La complexité de son bouquet fascine. Il ondoie avec grâce entre une minéralité pierreuse et fumée, une dimension végétale raffinée et complexe évoquant de nombreuses herbes aromatiques et les fleurs séchées, une touche plus épicée (menthe poivrée, eucalyptus), les peaux d'agrumes et, finalement, la sensualité gourmande d'un fruit bien mûr, sur des notes de prune et d'abricot.

Si la bouche se montre encore compacte, elle laisse elle aussi apercevoir un potentiel énorme. La formidable densité du vin s'équilibre avec des saveurs toniques et rafraîchissantes de citron vert et de zeste d'orange. Le fruit est concentré mais superbement fuselé, et la trame saline propulse le vin avec une énergie incroyable. La finale, à la fois juteuse et crayeuse, nous emporte très loin et très haut.

Quelle complexité ! Quelle maîtrise ! C'est tout simplement admirable... et indispensable. Mais ne tardez pas : à peine sorti des caves d'Olivier Humbrecht que ce Rangen de Thann est déjà épuisé au Domaine !

Prix spécial : -10% du prix propriété!

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, brillante

Nez : Unique, vertical et planant. Accents fumés et pierreux. Rose, verveine et infusions, menthe poivrée, eucalyptus. Zeste de citron vert, poire, prune jaune et abricot séché. Une touche d'amande.

Bouche : Encore compacte mais très dense. Des saveurs toniques de citron vert et de zeste d'orange. Le fruit est concentré mais fuselé, la trame saline propulse le vin avec une énergie incroyable. Enorme longueur.

Accords mets-vins : Turbot rôti aux champignons sauvages. Tourte de volaille. Gratin dauphinois. Brie de Meaux ou Cîteaux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 4.2 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique