

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Pinot Gris - 2017



Une des plus grandes réussites du millésime, une des plus rares aussi : un Pinot Gris sec d'une incroyable force minérale. L'énergie tellurique du sol à l'état pur !

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 mètres 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.

Le Pinot Gris occupe ici une place de choix, avec 2.7 hectares de vignes âgées en moyenne de 45 ans et cultivées aujourd'hui par Olivier dans le plus pur respect des méthodes biologiques et bio-dynamiques, qui permettent au terroir de s'exprimer avec force et vitalité.

En 2017, le pinot gris a su capter à la perfection l'essence du terroir et les qualités de ce millésime chaud et précoce. S'il aura bien sûr besoin de temps pour se livrer pleinement, ce Clos Saint-Urbain puissant mais jamais envahissant possède une intensité que l'on rencontre rarement. Le volcan ne demande décidément qu'à se réveiller ! Pierre à fusil, poudre de roche, tourbe : la minéralité est incandescente. Elle épouse un merveilleux noyau fruité, d'une remarquable pureté d'expression autour des fruits jaunes et des agrumes confits. Les épices, aussi nombreuses que raffinées, finissent de donner au bouquet un charme mystérieux.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, le vin se montre à la fois riche, concentré, tannique, mais doté d'une énergie unique. C'est un véritable courant ascensionnel : on décolle et on n'a plus envie de redescendre ! L'intensité saline de la finale tout comme sa persistance sont simplement phénoménales ! Un monument à attendre impérativement 5 ans minimum. Et 10 ans si vous voulez toucher le Graal !

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 Saint-Urbain Rangen de Thann Pinot Gris - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Profond et minéral : Pierre à fusil, poudre de roche, tourbe. Beau noyau fruité sur les fruits jaunes et les agrumes confits. Poivre noir, thé fumé, épices orientales. Fleurs jaunes.

Bouche : Riche, concentrée, tannique, mais dotée d'une énergie unique. L'intensité saline de la finale tout comme sa persistance sont phénoménales. Salinité très salivante.

Accords mets-vins : Ravioles aux morilles. Risotto aux cèpes. Curry d'agneau madras. Tajine aux amandes. Canard à l'orange.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Le laisser s'ouvrir dans le verre... éventuellement après un carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique