

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2017



Un grand pinot gris sec, profond et intense, dans lequel la concentration du fruit et l'épure minérale nous jouent une partition particulièrement harmonieuse. Rareté absolue sur ce millésime.

Léonard Humbrecht en 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 toujours 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.

La capacité du Pinot Gris à parfaitement mûrir sur le Clos Windsbuhl, tout en conservant sa précieuse acidité, est connue depuis bien longtemps : dans les années 1850, il y occupait déjà une place prépondérante (nommé tockayer à l'époque). Les vignes exploitées par Olivier Humbrecht ont une cinquantaine d'années en moyenne, une époque où l'on privilégiait la qualité du matériel végétal et non sa capacité à produire de hauts rendements, comme dans les années malheureuses qui ont suivi et qui ont fait tant de mal à l'Alsace. Les vignes sont anciennes, la densité de plantation élevée et le terroir calcaire du Clos se chargent de donner au vin cette élégance et cette fraîcheur crayeuse caractéristique. Les très faibles rendements de 2017 ont permis à Olivier Humbrecht de récolter ici des raisins parfaitement mûrs et équilibrés, sans aucun excès de concentration de maturité en sucre. Un pur bonheur pour vinifier ce Clos Windsbuhl en sec. La richesse naturelle du millésime a conduit Olivier à allonger l'élevage en foudres pendant 18 mois, le temps nécessaire pour dompter parfaitement une matière imposante, aujourd'hui parfaitement dessinée.

Dès le premier nez, gourmandise du fruit et minéralité fumée se répondent avec naturel : les notes de pain toasté, amande torréfiée, silex frotté se conjuguent avec la gelée de pomme et de coing, la poire pochée,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

la pêche et une touche de coulis de mangue. Les épices ne sont jamais loin, entre poivre et muscade.

A la fois texturée, ample en entame, puis très droite et tendue en finale, la bouche est admirable d'équilibre. La matière dense, crémeuse, est littéralement portée par une tension incisive, délicatement citronnée. Puissance et énergie se marient à la perfection. Du grand art, au potentiel de garde considérable. Superbe mais trop rare !

Prix spécial : - 10% du prix Propriété - Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Les notes de pain toasté, d'amande torréfiée, de silex frotté se conjuguent avec la gelée de pomme et de coïng, la poire pochée, la pêche et le coulis de mangue. Les épices ne sont jamais loin, entre poivre et muscade.

Bouche : Texturée, ample en entame, puis très droite et tendue en finale. La matière dense, crémeuse, est portée par une tension incisive, délicatement citronnée et saline.

Accords mets-vins : Très variés : aussi bien une araignée de mer qu'un poulet grillé à la citronnelle! Velouté de potimarron ou de topinambour. Porc au cinq parfums.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR 7.7 gr)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique