

## Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Gewürztraminer - 2017



Le Gewürztraminer n'occupe qu'une toute petite proportion du mythique Grand Cru du Clos Saint-Urbain, à peine 50 ares sur les 5.5 hectares qu'il compte au total. Mais, chez les Humbrecht, rien n'est jamais laissé au hasard. Ce qui intéresse Olivier et, avant lui, Léonard, c'est de trouver, pour le gewürztraminer, un terroir qui transcende l'expression variétale du cépage.

Le choix s'est donc logiquement porté sur la partie basse du Rangen de Thann, proche de la rivière Thur : les vignes, plantées par Léonard à la fin des années 1970, bénéficient ici d'un sol volcanique très riche en cendres et en éléments minéraux érodés, accumulés en bas de pente, qui vont donner au raisin sa complexité aromatique autour d'une dimension résolument fumée et épicée.

L'âge des vignes (une quarantaine d'années), la qualité du travail des sols qui a permis à la plante de bien résister au stress hydrique en juillet et les excellentes conditions d'ensoleillement pendant tout l'été : tout cela augurait d'un grand Gewürztraminer en 2017. Le moins que l'on puisse dire, c'est que nous ne sommes pas déçus ! Assez faiblement sucré (25 grammes environ), ce Clos Saint-Urbain au profil rocailleux et fumé se déploie avec beaucoup de classe et d'énergie.

La minéralité omniprésente, tout comme sa fraîcheur florale, contiennent son exubérance fruitée, entre pêche au miel, pulpe d'orange, litchi et longane.

En bouche, le mariage entre douceur crémeuse du fruit, puissance du sol et énergie saline touche au sublime : onctueux et terriblement stimulant, ce Gewürztraminer d'une rare intensité nous fait véritablement vibrer. Encore une fois, on comprend ici ce que la bio-dynamie apporte au vin : la vie ! Le maître Olivier Humbrecht a encore frappé... pour notre plus grand bonheur. Phénoménal !

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

## Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Gewürztraminer - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or profond, reflets topaze

Nez : Intensément épicé : tourbe, pierre à fusil, cendres mais aussi le cumin, le poivre, le gingembre et le clou de girofle. Une touche évoquant la rose, pêche au miel, pulpe d'orange, litchi et longane.

Bouche : Onctueuse et stimulante. Le mariage entre douceur crémeuse du fruit, puissance du sol et énergie saline touche au sublime. Finale suave et épicée.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et chutney de mangue. Desserts aux fruits jaunes ou exotiques.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage recommandé.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille demi-sec à moelleux (SR : 26 gr)

Cépage : Gewürztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique