

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Häuserer Riesling Monopole - 2018



Parmi l'extraordinaire collection de Clos et de Grands Crus qui composent le patrimoine viticole du Domaine, le Clos Häuserer occupe une place à part. Il symbolise parfaitement la force de l'union des familles Zind et Humbrecht. Sur la base de parcelles qui étaient la propriété d'Emilie Zind, Leonard Humbrecht a patiemment racheté des rangs de vignes attenants, dans les années 1960, jusqu'à réunir une magnifique parcelle homogène de plus d'un hectare, ceinte de petits murets, tout au long du chemin « Häusererweg ».

Situé dans le prolongement immédiat du Grand Cru Hengst, partageant avec lui le même substrat de marnes et de calcaires de l'Oligocène, ce Clos Häuserer avait toutes les caractéristiques d'une terre d'élection pour le Riesling. Léonard n'hésita pas longtemps : dès 1973, il arrache les vignes existantes et les replante exclusivement en riesling.

Si les sols sont ici plus profonds - le Clos Häuserer occupant une position de bas de pente où la couche de colluvions est épaisse - la vigne a eu le temps, depuis 45 ans maintenant, d'atteindre en profondeur la roche calcaire qui donne au vin sa structure et sa tension caractéristiques. Le Clos Häuserer, protégé des vents, est un terroir plutôt solaire et chaud mais la nature du sol et la qualité des méthodes culturales biologiques et bio-dynamiques pratiquées par les Humbrecht permettent au raisin de conserver une superbe acidité et une grande finesse : une spécificité particulièrement appréciable sur un millésime plutôt riche et solaire comme 2018.

Sur ce splendide 2018 au profil sec, mais sensuel et incroyablement floral, ce Clos Häuserer nous enchante et nous invite à la contemplation. Roses blanches, lys et muguet, complétées de quelques touches d'encens composent un premier nez élégant et caressant. Viennent ensuite les fruits, mûrs et lascifs, d'une pureté exemplaire : on pense à la pêche, au brugnion, à la poire Comice ou Williams, on perçoit ensuite la mirabelle et l'abricot. Quelques nuances de miel et de pain au lait complètent ce tableau particulièrement charmeur et enveloppant. Une petite touche fraîche et épicée de Suc des Vosges et de baie de genièvre amorce l'expression du sol qui va se montrer beaucoup plus intense en bouche.

En entame, on retrouve cette matière mûre, à la fois soyeuse et crémeuse, gorgée de saveurs de fruits blancs, de coing, d'abricot, de mangue et d'orange Outspan. Mais peu à peu, la roche semble s'immiscer dans cette matière en mouvement, donnant au vin des intonations d'abord poudrées, puis franchement épicées, évoquant cendres, poivres fins, encens, musc et bergamote. Sur la finale, fruit et sol ne font plus qu'un, prolongeant le plaisir et la sensation d'énergie pendant de longues

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

secondes. La réussite est totale !

Cette très grande bouteille, d'une noblesse incroyable, constitue une des plus belles réussites du millésime, dans un registre plutôt « Yin » cette fois : elle brillera dans quelques années sur un sandre au beurre blanc accompagné d'un gratin de choux-fleurs ou une poule au riz.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Häuserer Riesling Monopole - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or, reflets vermeil

Nez : Poétique et sensuel : Roses blanches, lys et muguet, encens, pêche, brugnon, poire Comice ou Williams, mirabelle et abricot, miel, pain au lait. Suc des Vosges, baie de genièvre.

Bouche : Matière mûre, soyeuse et crémeuse, gorgée de fruits blancs, de coing, d'abricot, de mangue et d'orange Outspan. Expression poudrée puis épicée du sol : cendres, poivres fins, encens, musc et bergamote. Très longue.

Accords mets-vins : Un sandre au beurre blanc accompagné d'un gratin de choux-fleurs ou une poule au riz. Plus tard, un homard en sauce.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en carafe



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec (Indice 1/5)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique