

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Riesling Monopole - 2018



Léonard Humbrecht 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 souvent illustres (la Maison d'Autriche des 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 de Windsbuhl 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 avec l'intime conviction de la qualité exceptionnelle de ce terroir qu'il en fit l'acquisition pour installer définitivement ce cru "Monopole" dans le monde très exclusif des plus grands vins blancs de la planète.

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, entre les villages de Riquewihr et Ribeauvillé. Avec une belle orientation Sud-Sud-Est et une bonne pente, il forme comme une colline d'altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m) qui lui donne un caractère tardif, d'autant que le Clos est tout proche de la forêt d'Hunawihr qui a tendance à rafraîchir l'atmosphère. Mais la grande particularité du Windsbuhl est le substrat de calcaire coquillier du Trias appelé muschelkalk, qui donnent à ce vin un caractère minéral unique.

D'une extrême précision lorsqu'il s'agit d'évaluer le point optimal de maturité de ses raisins, Olivier Humbrecht a fait le choix de vendanger le riesling du Clos Windsbuhl, qui mûrit traditionnellement assez lentement, parmi les dernières parcelles, juste avant le Rangen de Thann. Un choix qui se révèle particulièrement judicieux tant ce Clos Windsbuhl nous éblouit aujourd'hui par l'équilibre souverain qui s'en dégage et son incroyable complexité aromatique.

Au premier nez, c'est un monde végétal et floral, d'une magnifique fraîcheur qui s'offre à nous. Bien que nous nous situions qu'à 350 mètres d'altitude et que ce millésime soit réputé solaire, on a plutôt l'impression de se promener dans des alpages au printemps, au milieu de prairies encore humides couvertes de petites fleurs de montagne. Vient ensuite un tryptique menthe-cerfeuil-citron kaffir qui renforce encore la sensation de fraîcheur.

Après une longue aération, c'est désormais un sublime cortège d'épices qui jaillit du verre : sauge, radis noir, verveine poivrée, thé fumé, baie de

genièvre, poivres, raifort... le bouquet se montre de plus en plus stimulant, parcouru également de quelques notes florales de violette et d'œillet. Quelle sophistication !

La complexité, l'équilibre et la classe de ce Riesling Clos Windsbuhl se confirment en bouche, où le fruit se déploie avec assurance et précision: on démarre sur les prunes, puis la pomme Reinette compotée, le brugnon et la pulpe d'orange, pour finir sur une touche plus suave de jus de carotte. On aime la sensation de vivacité, soulignée par des saveurs de peaux d'agrumes, qui s'équilibre parfaitement avec une structure encore ferme et finement tannique. On adore la minéralité crayeuse, épicée, qui s'accroche délicatement sur les papilles. Et que dire de la finale : c'est un feu d'artifices de fruits épicés et d'expression saline du sol.

Poissons au court-bouillon et gratin de légumes, palette de porc à la sauge et aux épices, accompagnée de navets glacés, sukiyakis de viandes blanches ou de légumes, fondue chinoise, les accords seront variés et nombreux... Majeur et indispensable !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Riesling Monopole - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et épicé : petites fleurs de montagne. Un tryptique menthe-cerfeuil-citron kaffir. Sauge, radis noir, verveine poivrée, thé fumé, baie de genièvre, poivres, raifort. Violette. Fruits blancs.

Bouche : Texturée et vive, pleine d'un fruité savoureux : prunes, pomme Reinette compotée, brugnon, pulpe d'orange, jus de carotte. On aime la sensation de vivacité, soulignée par des saveurs de peaux d'agrumes. Longue finale crayeuse et saline

Accords mets-vins : Poissons au court-bouillon et gratin de légumes, palette de porc à la sauge et aux épices, accompagnée de navets glacés, suki-yakis de viandes blanches ou de légumes, fondue chinoise.



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 : 2018

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

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique