

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2018



Un grand pinot gris sec, concentré et sensuel, profond et intense, dans lequel la richesse du fruit et l'accroche pierreuse et fumée nous jouent une partition particulièrement harmonieuse. Un futur géant, à oublier quelques années en cave.

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 toujours 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.

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 tension crayeuse caractéristique.

Les conditions estivales exceptionnellement ensoleillées de 2018 ont permis à Olivier Humbrecht de récolter des raisins juteux, bien concentrés et équilibrés. Un pur bonheur pour vinifier ce Clos Windsbuhl en sec. Sur ce millésime précoce et riche, Olivier a allongé l'élevage en foudres pendant 18 mois, le temps nécessaire pour canaliser la puissance naturelle du vin.

Dès le premier nez, la générosité expressive du fruit et la minéralité fumée se répondent avec naturel : les notes de viande fumée, de fruits

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

secs torréfiés et de pierre frottée se conjuguent avec la gelée de pomme, le coulis d'abricot, la pêche et le fruit de la passion. Une note de zeste de mandarine, une autre plutôt tournée vers la menthe fraîche et l'eucalyptus apportent au bouquet une dimension plutôt fraîche et tonique. Les épices ne sont jamais loin, entre poivre et gingembre, les notes élégantes de fleurs séchées non plus.

A la fois texturée, ample en entame, puis droite et tendue en finale, la bouche est admirable d'équilibre. La matière dense, crémeuse, aux saveurs d'abricots secs et de beurre d'agrumes, est littéralement portée par une tension incisive, délicatement citronnée. La dimension crayeuse de la finale accroche et stimule les papilles, autour d'un noyau épicé salivant. Puissance et énergie se marient à la perfection. Du grand art, au potentiel de garde considérable. Un géant, encore en devenir !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflet oeil de perdrix

Nez : Viande fumée, fruits secs torréfiés, pierre frottée. Gelée de pomme, coulis d'abricot, pêche et fruit de la passion. Une note de zeste de mandarine, une autre vers la menthe fraîche et l'eucalyptus. Poivre, gingembre en poudre, fleurs séchées.

Bouche : Texturée, ample en entame, puis très droite et tendue. La matière dense, crémeuse, aux saveurs d'abricots secs et de beurre d'agrumes, est portée par une tension incisive, délicatement citronnée. Finale crayeuse, très stimulante

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 au moins

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 : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique