

Domaine Zind-Humbrecht - Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Gewürztraminer - 2018



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 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 (plus d'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 moelleux en 2018. Le moins que l'on puisse dire, c'est que nous ne sommes pas déçus !

Loin de l'exubérance fruitée ou épicée de certains Gewürztraminers, ce Rangen de Thann est avant tout dominé par une intense minéralité fumée, avec ses évocations de pierre à fusil et de cendres. Le terroir s'impose et c'est heureux.

L'expression triomphante du sol accompagne un fruit superbe de pureté sur des notes d'agrumes confits, de pêche au miel, de mangue rôtie et de goyave. Mais aussi d'une fraîcheur végétale bienvenue, convoquant de nombreuses herbes sauvages assez mystérieuses.

En bouche, le mariage entre la richesse suave du fruit et la puissance saline et salivante du sol touche au sublime : onctueux et terriblement stimulant, ce Gewürztraminer d'une ampleur phénoménale devrait se révéler grandiose d'ici une dizaine d'années ou plus. Encore une fois, on comprend avec ce superbe vin ce que la bio-dynamie apporte au vin : une lecture furieusement vivante du terroir !

Le maître Olivier Humbrecht a encore frappé... pour notre plus grand bonheur. Un moelleux d'anthologie !

Domaine Zind-Humbrecht - Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Gewürztraminer - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or profond, reflets topaze

Nez : Fumé et épicé : empreinte empyreumatique du terroir sur des notes de pierre à fusil et de cendres.

Nombreuses herbes sauvages. Agrumes confits, pêche au miel, mangue rôtie et goyave

Bouche : Onctueuse et très stimulante. Le mariage entre la richesse suave du fruit et la puissance épicée et salivante du sol touche au sublime. Finale enjouée, enrobante mais vive

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2050

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux
(Indice : 5/5)

Cépage : Gewürztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique