

## Domaine Zind-Humbrecht - Grand Cru Brand Riesling - 2018



Sur le Brand, le célèbre Grand Cru plutôt chaud et précoce qui surplombe le village de Turckheim, Olivier Humbrecht a la chance d'exploiter une majorité de vieilles vignes, qui ont souvent plus de 60 ans. Elles sont profondément enracinées dans ce terroir exceptionnel aux sols pauvres en apparence, mais où les argiles se logent dans les failles profondes d'un socle granitique de mica noir et font office de micro-réserves hydriques.

Du côté du lieu-dit de Schnekelsbourg, d'où une bonne partie des raisins est issue, on trouve également dans les sous-sols du Muschelskalk, ce calcaire coquillier qui permet aussi à la vigne de trouver en profondeur une certaine fraîcheur. Des éléments essentiels pour que la plante s'accommode au mieux de la succession de millésimes solaires que l'on connaît aujourd'hui.

En outre, les parcelles du Domaine sont plantées, sur ces pentes abruptes et très drainantes, à une densité élevée favorisant l'enracinement profond et limitant naturellement la charge de chaque pied. Au final, ce sont des raisins particulièrement concentrés mais très équilibrés, avec des PH finalement assez bas, qu'Olivier a pu récolter en 2018. Il nous livre aujourd'hui ce prodigieux Riesling sec d'une fraîcheur remarquable et d'une intensité vibratoire et pénétrante.

Après une fermentation assez lente, sur levures indigènes, en foudre, et un élevage d'une durée totale de 15 mois environ, ce Brand à la robe claire mais brillante s'offre aujourd'hui dans un registre d'une incroyable vitalité, à la fois expressif, lumineux mais frais et particulièrement subtil.

Dès le premier nez, c'est un cocktail d'agrumes qui semble jaillir du verre sur des notes de citron jaune, de pamplemousse, de clémentine et de combava, complétées d'une touche mentholée évoquant l'eucalyptus. Quelques poivres fins, entre poivre vert et Timut, soulignent le caractère tonique du bouquet. La minéralité s'exprime avec une grande délicatesse comme autant de petits cristaux rocheux brillants de mille éclats. La pureté du fruit est exceptionnelle, entre pomme, poire, coing frais et prune Reine-Claude.

En bouche, si le toucher se montre particulièrement soyeux, le propos n'en est pas moins puissant ! Les agrumes et les fruits blancs parfaitement mûrs se parent d'une myriade d'épices stimulantes et salivantes : on pense à la verveine, mais surtout au carvi et à la baie de genièvre. La droiture et la résonance minérale de la finale sont admirables. Le vin nous percute littéralement, la roche rendue à l'état magmatique, et même liquide, semble s'imprégner en nous, des pieds à la tête, nous laissant de longues secondes dans un agréable sentiment de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

plénitude.

Bien sûr, après deux bonnes heures de carafage, on pourrait envisager de le goûter dans sa jeunesse avec un tartare de bar, un ceviche de daurade ou un filet de barbue et son beurre citronné. Mais sa stature nous fait dire que l'avenir lui appartient, pour les 20 prochaines années, au bas mot ! Un joyau.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Zind-Humbrecht - Grand Cru Brand Riesling - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe et frais : citron jaune, pamplemousse, clémentine et combava, complétées d'une touche mentholée évoquant l'eucalyptus. Poivre vert et poivre Timut. Cristaux de roche. Pomme, poire, coing frais et prune Reine-Claude.

Bouche : Texture soyeuse. Les agrumes et les fruits blancs mûrs se parent d'une myriade d'épices stimulantes et salivantes : on pense à la verveine, mais surtout au carvi et à la baie de genièvre. Minéralité pénétrante sur la finale. Grosse percussion

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Tartare de bar. Ceviche de daurade. Plus tard, lotte pochée aux épices douces. Barbue sauce Hollandaise. Volaille à la crème.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès 2022 et jusqu'en 2038 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en carafe.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

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

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique