

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2019



Voici le candidat idéal pour entrer dans l'univers fascinant et unique des vins du Domaine Zind-Humbrecht, sans pour autant casser sa tire-lire. Séveux et épicé, taillé dans la roche avec son profil fumé mais porté par la fraîcheur des herbes fines et l'éclat d'un fruit gorgé de soleil, entre pêche blanche, poire, coing et raisin, ce Riesling Roche Calcaire d'une rare complexité est doté d'une force intérieure impressionnante. Il regarde du côté « Yang » et nous invite à passer à table.

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de vieilles vignes (plantées dans les années 1960 et 1970), sur la commune de Gueberschwihr, terroir traditionnellement assez tardif. Ici, le calcaire est roi, entremêlé de marnes assez profondes : il va donner au vin son intense minéralité. L'exposition majoritaire à l'Est et au Sud et l'ensoleillement exceptionnel de l'été ont permis au riesling d'atteindre une belle maturité, assez précocement, sans rien perdre de la fraîcheur du terroir de Gueberschwihr.

Toutes les conditions étaient réunies pour qu'Olivier Humbrecht puisse ensuite laisser s'exprimer son talent de vinificateur, sans jamais brusquer la fermentation qui est toujours assez lente sur cette cuvée. Au final, après un élevage sur lies de 18 mois, en foudres, Olivier parvient à combiner à merveille l'expression concentrée du fruit, une fraîcheur aérienne et chlorophyllienne évoquant des myriades d'herbes aromatiques et l'intensité minérale de ce terroir marno-calcaire.

Après une bonne aération (nous recommandons un carafage), le nez s'ouvre sur un registre résolument fumé, ancré dans la roche, sur des notes de pierre à fusil et de cendre tiède, mêlées à une touche de gomme arabique. Viennent ensuite les zestes de pamplemousse et de mandarine qui annoncent un fruit resplendissant d'éclat, autour de la poire, du coing, de la pêche blanche et du raisin frais. Au fil de l'aération, les herbes aromatiques occupent le devant de la scène : on pense à l'oseille et à la sauge, à l'eucalyptus, à l'estragon ou à la coriandre vietnamienne. Complétées de quelques évocations de fleurs jaunes, mimosa en tête, et d'une touche poivrée. La complexité aromatique est impressionnante à ce niveau.

Ce Riesling Roche calcaire déploie en bouche une matière dense, charnue et bien mûre, portée par une tension minérale et une acidité juteuse et stimulante. On aime l'équilibre entre puissance et vivacité. Les saveurs de pêche, de raisin et de prunes vertes ou jaunes s'intègrent dans une trame fumée qui ne nous quitte pas. La finale enlevée, aux accents pimentés complétés d'une dimension florale plus sensuelle, persiste de longues secondes. Ce Riesling Roche Calcaire brillera à table, d'ici 4 ou 5 ans, pour

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accompagner anguille fumée, tourteau, gambas grillées au beurre d'estragon ou des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil.

Il n'y a décidément pas de « petit vin » chez Zind-Humbrecht...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Pur et dense : roche pilée, pierre à fusil, cendre tiède, gomme arabique, zeste de pamplemousse et de mandarine, poire, coing, pêche blanche et raisin frais, oseille et sauge, eucalyptus, estragon ou coriandre vietnamienne, mimosa, poivre gris.

Bouche : Une matière dense, charnue et mûre, portée par une tension minérale et une acidité juteuse. Bel équilibre entre puissance et vivacité. Les saveurs de pêche, de raisin et de prunes s'intègrent dans une trame fumée. Finale à la fois sensuelle et pimentée

Accords mets-vins : Anguille fumée, tourteau, gambas grillées au beurre d'estragon ou des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique