

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2019



Le Rangen de Thann est incontestablement un grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble et peut-être le plus intense. Sa pente vertigineuse (jusqu'à 90 % !) oblige à une culture en terrasse. Son altitude, jusqu'à 500 mètres pour certaines parcelles, et sa géologie composée principalement de roches volcaniques le rendent unique. Le Rangen apparaît dans l'histoire au XIIème siècle. Dès le XVIème, on interdisait d'assembler sa production avec des raisins d'autres parcelles, tant son identité était déjà reconnue...

Son exposition solaire et son terroir de roche volcanique lui donnent effectivement une puissance et un élan fabuleux en bouche ! En 1993, alors qu'il est Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vigneron propriétaires adopte une charte de production plus restrictive encore que la charte des Grands Crus, avec notamment l'interdiction d'insecticides, d'acidification ou de désacidification des vins. Afin de limiter les rendements de la vigne et d'augmenter encore la concentration d'arômes des raisins, les vigneron s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Guidés par l'idée de préserver l'expression unique de ce cru.

Le Rangen de Thann était dans la ligne de mire de Léonard Humbrecht depuis longtemps. Son rêve se concrétise en 1977 avec l'acquisition de la Chapelle Saint-Urbain et de son Clos unique de 5,5 ha : sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron.

Après des années d'observation, c'est le riesling, le gewürztraminer et le pinot gris qui ont été choisis par Léonard et Olivier comme meilleurs révélateurs du terroir, chacun planté dans des parcelles bien spécifiques et optimales pour que chaque cépage atteigne sa meilleure maturité.

C'est ce qui donne au riesling un caractère « unique », tant il est mené au bout de lui-même. La haute maturité, que l'on retrouve bien sûr dans ce millésime 2019 concentré et puissant, pourrait poser un problème ailleurs, mais ici la force verticale du terroir pousse tout vers le haut. C'est de cet équilibre fascinant entre l'opulence solaire et aromatique emmagasinée par le raisin et la propulsion volcanique du sol, avec ses évocations fumées omniprésentes, dont on se régale dans ce vin.

Grâce à son débourrement plus tardif et à la bonne circulation d'air qui caractérise son micro-climat, le Rangen est souvent le dernier terroir vendangé chez Zind-Humbrecht.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce prodigieux Riesling 2019 du Clos Saint-Urbain, au profil résolument sec mais furieusement sensuel, nous offre aujourd'hui une démonstration brillante de la capacité du célèbre Cru à combiner élégance et puissance, douceur fruitée enveloppante et minéralité verticale, fumée, d'une rare intensité. Dès le premier nez, on largue les amarres, on embarque pour un voyage extraordinaire dans les entrailles de la Terre, on se retrouve plongé dans un roman de Jules Verne !

Bienvenue dans un pays merveilleux où l'on croise une roche omniprésente aux accents de silex frotté, de cendre tiède et de pierre à fusil, mais aussi des forêts d'hévéas, des herbes aromatiques d'altitude entre sarriette et marjolaine, la baie de genièvre, le poivre vert et la sauge, des fruits blancs bien mûrs, une pêche juteuse, des roses anciennes et de la glycine, une touche de miel, une autre de citron jaune, sans oublier la banane écrasée. La complexité aromatique de ce vin est fascinante. Tout comme la sensation d'harmonie qui s'en dégage.

En bouche, ce géant continue de se déployer avec une assurance sereine, à la fois puissant, plein d'une maturité voluptueuse, et pourtant toujours vif, actif et prodigieusement tendu. Les agrumes arrivent maintenant au premier plan, sur l'écorce de citron, le pamplemousse et la mandarine, qui s'accordent à merveille avec des saveurs de confiture de fruits blancs finement épicée. La profondeur rocailleuse et tellurique du vin vous aspire.

Ce Rangen de Thann à nul autre pareil est proprement envoûtant et absolument indispensable !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Silex frotté, cendre tiède, pierre à fusil, forêts d'hévéas, herbes aromatiques d'altitude entre sarriette et marjolaine, baie de genièvre, poivre vert et sauge, fruits blancs bien mûrs, pêche juteuse, rose et glycine, banane écrasée, miel, citron jaune

Bouche : Elle se déploie avec assurance, à la fois puissante, pleine d'une maturité voluptueuse, et pourtant toujours vive, active et tendue. L'écorce de citron, le pamplemousse et la mandarine, s'accordent avec des saveurs de confiture de fruits blancs épicés

Accords mets-vins : Dans quelques années : Turbot rôti aux champignons sauvages, ravioles de homard aux morilles. Tourte de volaille. Gratin dauphinois. Brie de Meaux ou Cîteaux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique