

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



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, son père 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, les excellentes conditions d'ensoleillement de l'été suivies de journées de septembre plus fraîches, avec de bonnes amplitudes thermiques : tout cela a permis au gewürztraminer d'atteindre lentement mais sûrement de parfaites maturités physiologiques, tout en préservant d'excellentes acidités tartriques. La promesse d'un vin à la fois puissant, tendu et surtout très actif en bouche. Loin d'une expression douce et suave du cépage, ce Rangen de Thann propose une partition intense, profondément imprégnée par la dimension poivrée apportée par le sol. Il goûte pratiquement comme un vin sec malgré ses 9 grammes de sucres résiduels.

Résolument charmeur mais jamais tapageur, ce Rangen de Thann est structuré autour d'une intense minéralité fumée, avec ses évocations de pierre à fusil, de silex frotté et de cendres. D'emblée, le terroir occupe le devant de la scène, avec ses notes de poivres, de clou de girofle, de carvi mais aussi d'herbes sauvages mystérieuses.

L'expression triomphante du sol accompagne un fruit superbe de pureté sur des évocations gourmandes d'agrumes confits, de pêche au miel, de mangue rôtie et de goyave, complétées d'une délicieuse touche d'essence de rose.

En bouche, le mariage entre la richesse du fruit et la puissance épicée et salivante du sol touche au sublime : ample mais terriblement stimulant, ce Gewürztraminer toujours tendu et actif devrait se révéler grandiose d'ici une dizaine d'années ou plus. Encore une fois, on comprend avec ce vin

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

ce que la bio-dynamie apporte au vin : une lecture furieusement vivante du terroir, pour un plaisir décuplé !

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

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Gewürztraminer Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangens de Thann - 2019



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. Essence de rose, poivres, clou de girofle, carvi.

Bouche : Le mariage entre la richesse du fruit et la puissance épicée et salivante du sol touche au sublime : ample mais terriblement stimulante, tendue et active. Finale interminable, épicée et sapide.

Accords mets-vins : Un Banh Xeo vietnamien aux crevettes, un curry de gambas ou un rijstaffel indonésien...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille tendre (Indice : 2/5, SR : 9 gr)

Cépage : Gewürztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique