

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Brand Vieilles Vignes - 2010



Sur le Grand Cru Brand, Olivier Humbrecht a longtemps isolé la production de ses plus vieilles vignes (plus de 60 ans) situées sur le lieu-dit de Schneckelsbourg. Non pas pour le plaisir de se compliquer la vie, mais tout simplement parce qu'il a pu observer qu'ici, le raisin atteignait généralement une maturité et une concentration plus élevée encore qu'ailleurs. Car ici, au cœur de l'arène granitique qu'occupe le Grand Cru Brand, le sous-sol est plus riche en marnes, l'exposition plus solaire et l'environnement plus chaud : toutes les conditions pour obtenir un raisin de haute maturité, très concentré, et souvent atteint par le Botrytis.

En 2010, millésime extrême s'il en est, alternant des périodes de très fortes chaleurs et des pluies torrentielles, la sur-maturation du raisin et le développement du botrytis furent au rendez-vous. Mais les raisins ont su également garder un excellent niveau d'acidité. Toutes les conditions étaient réunies pour produire un Riesling moelleux de très haut vol. Après une fermentation très lente, en foudre, et un élevage d'une durée totale de 15 mois environ, ce Brand Vieilles Vignes a ensuite passé 6 ans à tranquillement se patiner dans les caves du Domaine, à Turckheim.

Il nous livre aujourd'hui un bouquet explosif où la haute maturité du fruit, les arômes « rôtis » des raisins botrytisés, se parent ici d'une superbe sensation de fraîcheur : les notes de tarte à l'abricot, de zestes d'orange et de citron vert confits, d'ananas séché mais aussi de marasquin, de frangipane et de miel côtoient ici des arômes frais et élégants de chèvrefeuille, de muguet, de thé fumé et de menthe.

En bouche, la richesse laisse place à un jus soyeux en attaque, puis énergique et tendu par une magnifique trame épicée. Les sucres résiduels se sont parfaitement fondus et c'est bien les saveurs de fruits frais et la vibration minérale qui dominent aujourd'hui.

Complexité, profondeur et densité, minéralité affirmée, très longue finale : voici un Riesling Grand cru de très haut vol au profil très complet, qui vous ravira sur une gastronomie traditionnelle alsacienne (foie gras d'oie, choucroute à la viande fumée ou au poisson), mais aussi sur des plats plus exotiques comme un poulet désossé puis grillé à la citronnelle et au miel.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Brand Vieilles Vignes - 2010



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe : à la fois très mûr et frais. Tarte à l'abricot, zestes d'orange et de citron vert confits, ananas séché, marasquin, frangipane et miel. Arômes frais et élégants de chèvrefeuille, de muguet, de thé fumé et de menthe.

Bouche : La richesse laisse place à un jus soyeux, vivant, tendu par une magnifique trame minérale. Les sucres résiduels se sont bien fondus et c'est la sensation de fraîcheur qui domine. Très belle persistance saline.

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Lotte pochée aux épices douces. Volaille à la crème. Blanquette de veau ou de poisson.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en carafe.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 33 gr/l)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique