

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Brand Vieilles Vignes - 2011



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 Schnekelsbourg. 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, 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 2011, les raisins de cette petite parcelle ont donc été vinifiés séparément, en foudres, uniquement sur levures indigènes bien sûr. La fermentation fut assez longue, 13 mois au total, se terminant avec quelques sucres résiduels à peine perceptibles aujourd'hui (indice de 2/5).

Après une dizaine d'années passées dans les caves du Domaine, ce qui frappe aujourd'hui le plus dans ce Brand Vieilles vignes, c'est la richesse de son bouquet : fleurs d'eau, muguet, agrumes confits, poire bien mûre, ananas frais, thé fumé, miel d'acacia, et bien sûr cette touche minérale évoquant le silex frotté.

En bouche, la richesse laisse place à un jus soyeux en attaque, puis énergique, tendu par une magnifique trame minérale. Les sucres résiduels se sont totalement fondus et c'est bien la sensation de fraîcheur qui domine aujourd'hui, portée par de fins arômes de menthe séchée et de citron. 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 curry de lotte ou un poulet au gingembre.

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Brand Vieilles Vignes - 2011



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Fleurs d'eau, muguet, citron frais puis confit, poire bien mûre, ananas frais, thé vert, menthe séchée, basilic, miel d'acacia, et bien sûr cette touche minérale évoquant le silex frotté et le pétrole.

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 fumé ou 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 2025 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec, très légèrement tendre (Indice 2/5).

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique