

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche calcaire - 2014



Voici peut-être le vin idéal pour entrer dans l'univers fascinant des vins du Domaine Zind-Humbrecht, sans pour autant casser sa tire-lire. Car ce Riesling Roche Calcaire est un véritable condensé du style Humbrecht, à la fois minéral, concentré, charnu et frais.

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, entremêlés de marnes assez profondes : il va donner au vin son intense minéralité. L'exposition majoritaire à l'Est et au Sud et la très belle fin de saison en 2014 ont permis au riesling d'atteindre une belle maturité, sans perdre de la fraîcheur du terroir de Gueberschwihr.

Toutes les conditions étaient donc réunies pour qu'Olivier Humbrecht puisse ensuite laisser s'exprimer son talent de vinificateur, sans jamais brusquer la fermentation qui se sera finalement étalée sur 12 mois. Au final, après un élevage sur lies assez court et peu interventionniste, Olivier parvient à combiner à merveille l'expression concentrée du fruit et l'intensité minérale de ce terroir marno-calcaire.

Dès le premier nez, on est séduit par l'intensité minérale du vin, portée par d'élégantes notes fumées. Au-delà, ce Riesling Roche calcaire déploie en bouche une matière dense, charnue, superbement balancée par une fraîcheur vivifiante sur des arômes de citron et d'orange. La longueur en bouche est déjà étonnante et nul doute que le vin va encore s'étirer, si vous lui laissez quelques années. Car, ne nous y trompons pas : bien que très agréable à déguster aujourd'hui pour accompagner une flammekueche ou de la truite fumée, ce Roche Calcaire est taillé pour une garde de 8 ou 10 ans. Il n'y a pas de « petit vin » chez les Zind-Humbrecht !...

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche calcaire - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante

Nez : Très minéral : notes fumées, légèrement tourbées. Orange, zeste de citron. Bergamote. Fleurs sauvages. Pomme cuite.

Bouche : Très ample en attaque, charnue. Elle se resserre ensuite, portée par une belle acidité et une trame minérale très étirée. Belle longueur.

Accords mets-vins : Truite ou anguille fumée. Carpaccio de saint-jacques. Sushis et sashimis. Flammekueche. Charcuterie fumée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique