

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Roche Calcaire - 2020



Cette cuvée assemble principalement des vignes de pinot gris plantées au tout début des années 1990 sur le désormais fameux Clos Windsbuhl. D'expérience, Olivier sait pertinemment que les sols calcaires, plus frais et tardifs, donnent les plus grands pinots gris. Ici, les raisins ne mûrissent pas trop vite, conservent une vraie finesse aromatique et tout leur potentiel d'acidité (qui peut parfois faire défaut sur des terroirs granitiques plus chauds).

La capacité du Pinot Gris à parfaitement mûrir sur le Clos Windsbuhl, tout en conservant sa précieuse acidité, est connue depuis bien longtemps : dans les années 1850, il y occupait déjà une place prépondérante (nommé tockayer à l'époque). Dès leur reprise du Clos Windsbühl, en 1987, Léonard et Olivier Humbrecht ont restructuré le vignoble et logiquement décidé de replanter du pinot gris à haute densité, sur les parcelles où le matériel végétal leur paraissait moins qualitatif.

Pour cette cuvée, Olivier intègre également à son assemblage des jus issus d'autres terroirs calcaires du Domaine, en particulier sur la commune de Guebenschwihr, où les calcaires se mêlent à des marnes profondes. Après une fermentation très longue, ce Pinot Gris Roche Calcaire est pratiquement la seule cuvée à afficher un équilibre légèrement demi-sec, à peine tendre devrait-on plutôt dire, tant la structure droite, fraîche et tonique du vin fait totalement oublier les quelques grammes de sucres résiduels.

Au premier nez, c'est bien l'empreinte calcaire qui occupe les avant-postes, une roche fraîche et pleine d'éclat : elle précède, sur une note crayeuse, quantité de fruits et d'épices, tous plus vrais que nature. On reconnaît des agrumes, autour de la peau de pamplemousse, de la mandarine et de la carambole, mais aussi un kiwi juteux et tonique, une pomme Reinette ou Granny, et des nuances de prunes, Reine-Claude en tête. Autant de fruits infusés dans un bain d'épices douces, entre cannelle, curcuma et noix de muscade.

C'est en bouche que la générosité du fruit prend toute sa dimension : des vagues de mirabelles et d'abricots confiturés, de pêches finement caramélisées, d'ananas rôti ou de compote de pommes roulent tendrement sur le palais. Mais le sol n'est jamais loin, apportant son lot d'épices bien plus toniques maintenant : on est passé au poivre, au ras el-hanout et au safran. Un sol qui livre son empreinte empyreumatique : on pense désormais à des fruits flambés, ananas, pêche et mangue en tête.

La précision et la droiture de la finale sont admirables : elle semble littéralement sculptée dans une roche salée et salivante. La persistance

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

est impressionnante à ce niveau de jeu ! Aujourd'hui, on se délectera de ce Pinot Gris Roche Calcaire sur des accras de morue, des crevettes sautées poivre et sel ou des « ribbs » grillés. Après 4 ou 5 ans de cave, nul doute qu'il aura encore gagné en densité : on se réglera alors d'un filet mignon mariné aux quatre épices, servi avec une purée de patates douces. Ou d'un Parmentier aux saucisses, légèrement pimentées, et même d'une andouillette. A table !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Roche Calcaire - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Pur et dense : craie et pierre à fusil, peau de pamplemousse, mandarine et carambole, kiwi, pomme Reinette ou Granny, prune Reine-Claude. Des fruits infusés dans un bain d'épices douces, entre cannelle, curcuma et noix de muscade.

Bouche : Généreusement fruitée, des vagues de mirabelles et d'abricots confiturés, de pêches finement caramélisées, d'ananas rôti ou de compote de pommes roulent tendrement sur le palais. Finale poivrée, empyreumatique, sur les fruits flambés

Accords mets-vins : Jeune, des accras de morue, des crevettes sautées poivre et sel ou des « ribbs » grillés. Plus tard, un filet mignon mariné aux quatre épices, avec une purée de patates douces. Un Parmentier aux saucisses pimentées, une andouillette sauce moutarde



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille tendre (SR : 13 gr)

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique