

## Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2020



Le Rangen de Thann est incontestablement un grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble et peut-être le plus intense. Pour tout ceux qui chercheraient encore ce que signifie la « minéralité » dans le vin, voici peut-être le mètre-étalon en la matière. En matière de roche et d'énergie tellurique, le Rangen de Thann donne le LA ! Sa pente vertigineuse (jusqu'à 90 % !) oblige à une culture en terrasse. Son altitude, jusqu'à 500 mètres pour certaines parcelles, et sa géologie composée principalement de roches volcaniques le rendent unique. Le Rangen apparaît dans l'histoire au XIIème siècle. Dès le XVIème, on interdisait d'assembler sa production avec des raisins d'autres parcelles, tant son identité était déjà reconnue...

Son exposition solaire et son terroir de roche volcanique lui donnent effectivement une puissance et un élan fabuleux en bouche ! En 1993, alors qu'il est Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vigneron propriétaires adopte une charte de production plus restrictive encore que la charte des Grands Crus, avec notamment l'interdiction d'insecticides, d'acidification ou de désacidification des vins. Afin de limiter les rendements de la vigne et d'augmenter encore la concentration d'arômes des raisins, les vigneron s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Guidés par l'idée de préserver l'expression unique de ce cru.

Le Rangen de Thann était dans la ligne de mire de Léonard Humbrecht depuis longtemps. Son rêve se concrétise en 1977 avec l'acquisition de la Chapelle Saint-Urbain et de son Clos unique de 5,5 ha : sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron.

Après des années d'observation, c'est le riesling, le gewürztraminer et le pinot gris qui ont été choisis par Léonard et Olivier comme meilleurs révélateurs du terroir, chacun planté dans des parcelles bien spécifiques et optimales pour que chaque cépage atteigne sa meilleure maturité.

C'est ce qui donne au riesling un caractère « unique », tant il est mené au bout de lui-même. La haute maturité, que l'on retrouve bien sûr dans ce millésime 2020 concentré et puissant, pourrait poser un problème ailleurs, mais ici la force verticale du terroir pousse tout vers le haut. C'est de cet équilibre fascinant entre l'opulence solaire et aromatique emmagasinée par le raisin et la propulsion volcanique du sol, avec ses évocations fumées et épicées omniprésentes, dont on se régale dans ce vin.

Grâce à son débourrement plus tardif et à la bonne circulation d'air qui

caractérise son micro-climat, le Rangen est souvent le dernier terroir vendangé chez Zind-Humbrecht.

Ce prodigieux Riesling 2020 du Clos Saint-Urbain, au profil résolument sec mais furieusement sensuel, nous offre aujourd'hui une démonstration brillante de la capacité du célèbre Cru à transmettre les messages du sol et du terroir avec une force et une intensité rarement atteintes ailleurs. Dès le premier nez, on largue les amarres, on embarque pour un voyage extraordinaire dans les entrailles de la Terre, on se retrouve plongé dans un roman de Jules Verne. On a la sensation de visualiser en un instant les millions d'années d'une histoire géologique foisonnante, parfois violente, torturée, mais aujourd'hui apaisée, et presque limpide.

Bienvenue dans ce pays unique où l'on croise une roche omniprésente aux accents de silex frotté, de cendre tiède et de pierre à fusil, mais aussi des forêts d'hévéas, des herbes aromatiques d'altitude, de nombreuses épices entremêlées d'où émergent la baie de genièvre, le piment de Cayenne, la noix de muscade, le curcuma, le sésame ou le ras el-hanout. Peu à peu, c'est une dimension plus voluptueuse qui se déploie autour de la purée de pommes, du coulis de poire et d'abricot, mais aussi de notes évoquant un velouté de butternut ou un dahl indien. La complexité aromatique de ce vin est fascinante. Tout comme la sensation d'harmonie et de puissance qui s'en dégage.

En bouche, ce géant continue de se déployer avec une assurance sereine, dense, plein d'une maturité voluptueuse, et pourtant toujours actif et serré. Ecorce et marmelade d'agrumes rejoignent maintenant les crèmes de fruits et les épices. Tandis qu'en permanence la profondeur rocailleuse et tellurique du vin vous aspire et résonne comme des ondes dans les fréquences graves, au plus profond de la poitrine.

Ce Rangen de Thann à nul autre pareil est proprement envoûtant et absolument indispensable. Une garde de 10 ans, en cave, nous paraît presque obligatoire !

## Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Onirique et puissant : silex frotté, cendre tiède, pierre à fusil, hévéas, herbes aromatiques d'altitude, baie de genièvre, piment de Cayenne, noix de muscade, curcuma, sésame, ras el-hanout, purée de pommes, coulis de poire et d'abricot, butternut, dahl

Bouche : Dense, pleine d'une maturité voluptueuse, et toujours active et serrée. Ecorce et marmelade d'agrumes, crèmes de fruits et épices, la profondeur rocailleuse et tellurique du vin vous aspire et résonne comme des ondes dans les fréquences graves.

Accords mets-vins : Dans quelques années : Turbot rôti aux champignons sauvages, ravioles de homard aux morilles. Palette de cochon aux quatre épices cuite au four. Oie farcie accompagnée d'une purée de marrons. Brie de Meaux ou Cîteaux.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
recommandé.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique