

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Pinot Gris Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2019



Ce Pinot Gris Rangen de Thann est un point culminant de ce fabuleux millésime 2019, une sorte d'Everest indépassable. Un vin qui tutoie la perfection et nourrit autant le corps que l'esprit !

Le Rangen de Thann est incontestablement un grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble. Sa pente vertigineuse (jusqu'à 90 % !) est cultivée en terrasse. Sa hauteur, jusqu'à 500 mètres d'altitude pour certaines parcelles et sa géologie composée principalement de roches volcaniques le rendent unique. Le Rangen apparaît dans l'histoire au XIIIème siècle. Dès le XVIème, on interdisait d'assembler sa production avec des raisins d'autres parcelles tant son identité propre 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. Toujours avec 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 fabuleux Clos de 5,5 ha, sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron.

Le Pinot Gris occupe une place de choix, avec 2.7 hectares de vignes âgées en moyenne de 45 ans et cultivées aujourd'hui par Olivier dans le plus pur respect des méthodes biologiques et bio-dynamiques, qui permettent au terroir de s'exprimer avec force et vitalité.

En 2019, le pinot gris a su capter à la perfection l'essence du terroir et les qualités de ce millésime concentré, sensuel et d'une élégance princière. Sa puissance d'évocation est absolument unique : plus qu'un vin, c'est un rêve éveillé. Dès le premier nez, on se projette dans un univers réconfortant, sans âge : on pense à l'âtre encore fumant, à des marmites qui mijotent non loin, où l'on a mitonné une crème de lentilles, une purée de châtaignes ou un velouté de potimarron. On pense à des onguents et autres huiles d'amande ou de noisette, à des fruits à noyau et des fruits

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

bien mûrs plongés dans le chaudron à confitures, où l'on trouverait, pêle-mêle, l'abricot, la pêche jaune, la poire et la banane. Les épices virevoltent également au-dessus du verre, entre poivre gris, muscade, carvi et baie de genièvre. Une nuance d'orange confite précède des évocations automnales de sous-bois et de champignons sauvages. Quel voyage !

En bouche, la profondeur abyssale du vin, tout comme son intense imprégnation minérale, n'ont pas d'équivalent. Sa matière soyeuse mais extraordinairement dense et savoureuse, ses évocations gourmandes de mangue rôtie, de coulis de fruits à noyau et d'orange confite épicée, sa vibration saline si excitante et sapide, cette finale à la fois pleine, tendue et vivante, d'une longueur phénoménale : tout est parfait.

Un monument à attendre au moins 5 ans. Et 10 ans si vous voulez toucher le Graal !

Collector : Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Pinot Gris Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, reflet bronze

Nez : Onirique, réconfortant : l'âtre fumant, crème de lentilles, châtaignes, velouté de potimarron, onguent, huile d'amande et de noisette, confitures d'abricot, de pêche jaune, de poire et de banane. Poivre, muscade, carvi, baie de genièvre, orange, bolet

Bouche : Une matière soyeuse, dense et savoureuse, des évocations gourmandes de mangue rôtie, de coulis de fruits à noyau et d'orange confite épicée, une vibration saline excitante et sapide, une finale pleine, tendue, vivante. On frise la perfection

Accords mets-vins : Crème de lentilles au foie gras. Poule faisane farcie aux champignons et épices. Risotto aux cèpes. Curry d'agneau madras. Tajine de veau aux amandes. Tatin de coing ou de poire.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Un carafage d'au moins deux heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique