

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2012



Le Rangen de Thann est LE grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble. Sa pente vertigineuse (90 % !) est cultivée en terrasse. Sa hauteur, jusqu'à 500 mètre d'altitude 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 siècle, on interdisait d'assembler sa production avec des raisins d'autres parcelles...

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 classé en Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vigneronniers propriétaires adopte une charte de production plus restrictive 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 aromatique des raisins, les vigneronniers 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 clos de 5,5 ha : sans doute l'un des 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 plus belle maturité et révèle une expression pure du terroir.

C'est ce qui donne au riesling un caractère « inédit », tant il est mené au bout de lui-même. Cette ultra-maturité pourrait poser un problème ailleurs, mais ici la force verticale du terroir pousse tout vers le haut. C'est cet équilibre, voire ce combat inédit entre l'opulence solaire emmagasinée par le raisin et la propulsion volcanique du sol que l'on expérimente quand on goûte ce vin.

Véritable concentré d'émotion et de force, ce prodigieux Riesling, né dans des conditions pourtant difficiles, entre un été frais et humide et une terrible tempête de grêle en août, nous montre à quel point le terroir du Rangen est capable de transcender les éléments pour donner ce vin vibrant, à la puissance inouïe.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La force minérale, avec ses notes fumées de pierre-ponce, de lave encore fumante, est si dense qu'on a l'impression que le nez est presque tactile. L'intensité du terroir volcanique est accompagnée d'une énergie du lieu qui provoque une émotion irradiante. Il faut s'imaginer ce vignoble battu par la tempête au mois d'août, et cette formidable vigne capable de se redresser et de produire ce vin d'une force indépassable. Seul un terroir de la trempe du Rangen est capable de cette prouesse. Le palais est long, riche, avec une puissante touche fumée, pierreuse, relevée d'épices et d'une note citronnée. Mais il finit tranchant, sur un équilibre sec et pur. Et nous laisse avec une incroyable sensation de délicatesse...

Le plus grand Riesling du millésime, selon le célèbre critique Stephan Reinhardt.

Collector : Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2012



Dégustation et accords

Robe : Jaune topaze profond

Nez : Unique, vertical et planant. Ortie pressée, pierre chaude, eau de vie de poire, mirabelle, abricot, citron confit, poivre gris, ciboulette, poudre de riz, tourbe, herbes séchées...

Bouche : Pureté et puissance, comme un torrent de montagne. Grande énergie du fruit (mirabelle, agrumes, marmelade), acidité fondue. Incroyable finale sur la roche et de superbes amers.

Accords mets-vins : Aussi bien des poissons nobles que... du gibier à plume (faisan). Cochon de lait caramélisé. Gratin dauphinois. Poêlée de champignons. Brie de Meaux ou Cîteaux.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage bienvenu.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique