

## Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Brand Vieilles Vignes - 2009



Sur le Grand Cru Brand, Olivier Humbrecht a longtemps isolé la production de ses plus vieilles vignes (plus de 60 ans) situées sur le lieu-dit de Schnekelbourg. Non pas pour le plaisir de se compliquer la vie, mais tout simplement parce qu'il a pu observer qu'ici, le raisin atteignait généralement une maturité et une concentration plus élevée encore qu'ailleurs.

Olivier a très tôt repéré qu'ici, le substrat offrait une combinaison rarissime. Au cœur de l'amphithéâtre de granit à mica noir (dit « granit de Turckheim ») qu'occupe le Grand Cru Brand, le sous-sol est très riche en marnes et calcaires, l'exposition plus solaire et l'environnement plus chaud : toutes les conditions pour obtenir un raisin de haute maturité, très concentré et aromatique, et souvent atteint par le Botrytis.

Les conditions du millésime 2009, pas toujours facile à maîtriser à la vigne, ont alterné, pendant une bonne partie de la saison, des périodes très chaudes, voire caniculaires, avec des refroidissements parfois spectaculaires, accompagnés de pluies généreuses. Olivier et ses équipes ont pu aller chercher au cœur des vieilles vignes du Brand la surmaturation du raisin et le développement partiel du botrytis. Les raisins ont su également garder un excellent niveau d'acidité. Toutes les conditions étaient réunies pour produire un Riesling moelleux de très haut vol : s'il ne possède pas le « label » de Vendange tardive, il en a bien les attributs. Après une fermentation très lente, en foudre, et un élevage d'une durée totale de 15 mois environ, ce Brand Vieilles Vignes a ensuite passé pas moins de 12 années à tranquillement se patiner dans les caves du Domaine, à Turckheim.

Il nous livre aujourd'hui un bouquet jaillissant, complexe et voluptueux où la haute maturité du fruit, les arômes « rôtis » des raisins botrytisés, se parent d'une superbe sensation de fraîcheur et d'une énergie épicée apte à déplacer les montagnes ! Les parfums gourmands de tarte à l'abricot, de zestes d'orange et de citron vert confits, de pêche rôtie au miel, d'ananas séché mais aussi de marasquin, de frangipane, de loukoum à la rose et de baklava côtoient ici des arômes frais et toniques de chèvrefeuille, citronnelle, de thé fumé, de poivre vert, de cardamome et de menthe.

En bouche, la richesse onctueuse de l'entame laisse progressivement la place à un jus soyeux et tendu par une acidité mûre et une magnifique trame épicée. Les sucres résiduels se sont parfaitement fondus et c'est bien les saveurs de fruits frais et la vibration minérale qui dominent aujourd'hui.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Complexité, profondeur et densité, minéralité affirmée, très longue finale : voici un Riesling Grand cru de très haut vol au profil très complet, qui vous ravira sur un foie gras d'oie, un velouté au potimarron, des gambas sautés à l'aigre-doux mais aussi un porc au caramel et cinq parfums ou un poulet désossé puis grillé à la vietnamienne, à la citronnelle et au miel. En fin de repas, optez pour un Bleu des Causses ou un Gorgonzola bien crémeux.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Brand Vieilles Vignes - 2009



### Dégustation et accords

Robe : Jaune doré profond

Nez : jaillissant, complexe et voluptueux : tarte à l'abricot, zestes d'orange, citron vert confits, pêche rôtie au miel, ananas séché, marasquin, frangipane, loukoum à la rose, baklava, chèvrefeuille, citronnelle, thé fumé, poivre vert, cardamome, menthe.

Bouche : richesse onctueuse, jus soyeux et tendu par une acidité mûre et une magnifique trame épicée. Les sucres résiduels se sont parfaitement fondus, les saveurs de fruits frais et la vibration minérale dominant aujourd'hui. Très longue finale

Accords mets-vins : foie gras d'oie, velouté au potimarron, gambas sautés à l'aigre-doux, porc au caramel et cinq parfums, poulet désossé puis grillé à la vietnamienne, à la citronnelle et au miel. En fin de repas, un Bleu des Causses ou un Gorgonzola bien crémeux.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique