

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2017



Voici le candidat idéal pour entrer dans l'univers fascinant et unique des vins du Domaine Zind-Humbrecht, sans pour autant casser sa tire-lire. Séveux et épicé, taillé dans la roche avec son profil fumé et salin mais porté par la fraîcheur des herbes fines et l'éclat finement acidulé d'un fruit parfaitement mûr, entre fruits blancs, fruits à noyau et agrumes, ce Riesling Roche Calcaire est complexe. Juteux et pénétrant, il est doté d'une force intérieure impressionnante.

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de vieilles vignes (plantées dans les années 1960 et 1970), sur la commune de Guebenschwihr, terroir traditionnellement assez tardif. Ici, le calcaire est roi, entremêlé de marnes profondes : il va donner au vin cette tension verticale et cette empreinte fumée caractéristique. L'exposition majoritaire à l'Est et au Sud, couplée à un ensoleillement exceptionnel permet habituellement au riesling d'atteindre une belle maturité, assez précocement, sans rien perdre de la fraîcheur du terroir de Guebenschwihr.

Le millésime 2017 n'a pas été facile en Alsace, marqué par deux vagues de froid glacial qui se sont abattues sur le vignoble pendant le mois d'avril, réduisant la future récolte à une portion congrue. Malgré tout, Olivier a tout de suite capté le beau potentiel d'évolution de cette cuvée de roches calcaires : avec sa tension et sa très belle structure acidulée, couplée à une trame minérale bien présente, ce Riesling ne pouvait que gagner en profondeur et en complexité après quelques années de cave. Il a donc décidé d'en conserver une partie dans les caves du Domaine pour pouvoir vous en faire bénéficier aujourd'hui.

Le premier nez est imprégné d'une dimension minérale, aux accents crayeux et finement terpénique. Viennent ensuite de délicates notes florales et miellées qui laissent rapidement la place au pamplemousse juteux, à la marmelade d'orange, au citron confit. Ces arômes, purs et stimulants, sont bientôt rejoints par quelques touches éclatantes de pêche de vigne, de coing et de mirabelle, mais aussi d'ananas. La précision de définition est remarquable. Au fil de l'aération, des notes aériennes, presque éthérées, d'herbes à tisane, de cerfeuil, d'oseille ou de cresson nous font glisser vers des impressions bucoliques, verdoyantes, à la fraîcheur exaltante.

La mandarine, les quartiers d'orange et des saveurs de poire et d'ananas explosent en attaque et irriguent vos papilles de leur jus grisant et frais. Des amers de bon aloi rehaussent ce nectar fuselé et le verticalisent. La trame est droite et vibrante, portée par la craie finement poudreuse et une stimulante note de gingembre confit. Ce riesling possède une tension impeccable autour d'une acidité rafraîchissante, expressive et mâtinée de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

zestes. C'est séveux, rectiligne et intense. Les équilibres sont franchement exceptionnels à ce niveau. Ce riesling représente une parfaite entrée en matière pour plonger dans l'univers incomparable d'un domaine de légende.

Pour sa vivacité et sa trame finement calcaire, on associera naturellement ce Riesling Roche Calcaire à une salade d'hiver à l'anguille fumée ou encore à des harengs fumés pomme à l'huile. Vous pouvez également opter pour une soupe aux crevettes et à la citronnelle, façon « Tom Yam Kung », des gambas grillées au beurre d'estragon ou un haddock poché à l'anglaise, servi avec rattes et épinards.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : pur et stimulant : accents crayeux et finement terpénique, notes florales et miellées, pamplemousse, marmelade d'orange, citron confit, pêche de vigne, coing, mirabelle, ananas, herbes à tisane, cerfeuil, oseille, cresson.

Bouche : La mandarine, les segments d'orange, la poire, l'ananas irriguent vos papilles. Des amers de bon aloi rehaussent ce nectar fuselé et le verticalisent. Trame droite et vibrante, portée par la craie poudreuse et le gingembre confit.

Accords mets-vins : une salade d'hiver à l'anguille fumée ou à des harengs fumés pomme à l'huile, une soupe aux crevettes et à la citronnelle, façon « Tom Yam Kung », des gambas grillées au beurre d'estragon ou un haddock poché à l'anglaise, servi avec rattes et épinards.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique