

## Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2021



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 Gueberschwihr, 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 Gueberschwihr.

Un nez d'abord floral et d'une délicatesse rare s'ouvre rapidement sur des notes de pamplemousse juteux, de marmelade d'oranges, de citron confit et quelques infimes fragrances d'oléagineux. Ces arômes d'une grande pureté, bientôt rejoints par quelques touches éclatantes de pêche de vigne, de coing et de mirabelle, sont dynamiques et droits. C'est d'une simplicité biblique et d'une gourmandise irrésistible. Au fil de l'aération, des notes aériennes, presque éthérées, d'herbes à tisane à peine cueillies, de cerfeuil, d'oseille et les parfums de fleurs des champs nous font glisser vers des impressions printanières, à la fraîcheur exaltante.

La mandarine, les quartiers d'orange et des saveurs de raisin muscaté 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. Ce riesling possède une tension impeccable autour d'une acidité rafraîchissante, expressive et mâtinée de zestes d'orange et de gourmandes saveurs d'ananas. C'est séveux, rectiligne et pourtant dense. 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. Après quelques années de cave, optez pour des gambas grillées au beurre d'estragon ou un haddock poché à l'anglaise, servi avec rattes et épinards.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Pur et délicat: pamplemousse juteux, marmelade d'oranges, citron confit, infimes fragrances d'oléagineux, pêche de vigne, coing, mirabelle, herbes à tisane (cerfeuil, oseille), fleurs des champs.

Bouche : Jus grisant et frais en attaque (mandarine, quartiers d'orange, raisin muscaté), amers de bon aloi, trame droite et vibrante avec de la craie poudreuse, une tension impeccable avec une acidité rafraîchissante, expressive (zestes d'orange, ananas).

Accords mets-vins : Une salade d'hiver à l'anguille fumée ou encore à des harengs fumés pomme à l'huile. Après quelques années de cave, optez pour 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 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique