

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Roche Calcaire - 2021



Cette cuvée assemble principalement des vignes de pinot gris plantées au tout début des années 1990 sur le désormais fameux Clos Windsbuhl. D'expérience, Olivier sait pertinemment que les sols calcaires, plus frais et tardifs, donnent les plus grands pinots gris. Ici, les raisins ne mûrissent pas trop vite, conservent une vraie finesse aromatique et tout leur potentiel d'acidité (qui peut parfois faire défaut sur des terroirs granitiques plus chauds).

La capacité du Pinot Gris à parfaitement mûrir sur le Clos Windsbuhl, tout en conservant sa précieuse acidité, est connue depuis bien longtemps : dans les années 1850, il y occupait déjà une place prépondérante (nommé tockayer à l'époque). Dès leur reprise du Clos Windsbühl, en 1987, Léonard et Olivier Humbrecht ont restructuré le vignoble et logiquement décidé de replanter du pinot gris à haute densité, sur les parcelles où le matériel végétal leur paraissait moins qualitatif.

Pour cette cuvée, Olivier intègre également à son assemblage des jus issus d'autres terroirs calcaires du Domaine, en particulier sur la commune de Guebenschwihr, où les calcaires se mêlent à des marnes profondes. Sur ce millésime 2021 plus tardif, ce Pinot Gris Roche Calcaire affiche un équilibre résolument sec, tout en étant porté par un fruit diaboliquement gourmand et expressif.

Au premier nez, c'est bien l'empreinte du sol qui occupe les avant-postes, dans un registre à la fois lumineux, incandescent et franchement épicé. Les notes de noix de muscade, de ras el-hanout, de poivre blanc, de cumin ou de clou de girofle semblent jaillir du verre. Le socle calcaire dégage une rare impression d'élégance et d'éclat lumineux, au service d'un fruit à la pureté incomparable. Les fruits blancs mûrs et juteux se mêlent, au fil de l'aération, à des arômes ensoleillés d'ananas, de pêche jaune et de mangue, complétés d'une touche d'agrumes frais.

La symphonie de saveurs parfaitement imbriquées se poursuit en bouche : le jus dense, expressif et tonique, déploie ses franches évocations de segment d'orange, de compote de pommes et d'abricots, de pêche et de mangue, de rhubarbe confite et de marmelade d'agrumes. On retrouve cette trame épicée associée maintenant à une touche d'huile essentielle de bergamote et aux herbes séchées, autour de la verveine et de la menthe. Plus on s'approche de la finale, plus le vin se montre dense et texturé, avec une structure quasiment tannique et quelques notes de cuir. La longueur est impressionnante à ce niveau : la matière s'étire de longues secondes, charriant maintenant d'excitantes saveurs de citron vert, de livèche et de prune verte.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

S'il est déjà parfaitement en place aujourd'hui, sa capacité de garde est évidente. Un bon compromis : l'attendre 5 ans pour mieux le découvrir sur une fricassée de pétoncles et girolles à la poudre de curry, un teriyaki de foie gras ou une joue de porc aux marrons et aux quatre épices. Pour les plus pressés, vous pourrez opter pour des accras de morue ou des crevettes sautées au gingembre. A table !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Roche Calcaire - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Lumineux, incandescent et franchement épicé : noix de muscade, ras el-hanout, poivre blanc, cumin, clou de girofle, calcaire, fruits blancs mûrs et juteux, ananas, pêche jaune, mangue, agrumes frais.

Bouche : Dense, expressive et tonique : orange, compote de pommes et d'abricots, pêche, mangue, rhubarbe confite, marmelade d'agrumes, trame épicée, huile essentielle (bergamote, herbes séchées), cuir, tanin. Longue finale sapide et acidulée.

Accords mets-vins : Jeune, des accras de morue ou des crevettes sautées au gingembre. Après 5 ans de cave, sur une fricassée de pétoncles et girolles à la poudre de curry, un teriyaki de foie gras ou une joue de porc aux marrons et aux quatre épices.



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 : Pinot gris

Culture : Biologique et biodynamique