

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Clos Windsbuhl Monopole - 2021



Léonard Humbrecht a longtemps rêvé du Clos Windsbuhl dont les premières mentions remontent à 1324 quand il était alors appelé Erlach. Windsbuhl est venu par la suite du nom de la demeure bâtie dans le clos au XVIIème siècle. Les propriétaires furent toujours illustres (la Maison d'Autriche des Habsbourg notamment) et ont fait sa renommée jusqu'au XVIIIème siècle. Les archives de l'époque montrent que le Clos Windsbuhl était payé 3 fois plus cher que le vin des autres communes. Au XIXème, un notable de Strasbourg, Albert Meyer, acheta le Clos, le réaménagea et continua d'asseoir la renommée de Windsbuhl qui fait partie des 17 grands terroirs alsaciens répertoriés par Georges Spetz, chroniqueur et auteur de L'Alsace Gourmande en 1914.

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). Les vignes exploitées par Olivier Humbrecht ont une bonne cinquantaine d'années en moyenne. Elles ont été plantées à une époque où l'on privilégiait la qualité du matériel végétal et non sa capacité à produire de hauts rendements, comme dans les années malheureuses qui ont suivi et qui ont fait tant de mal à l'Alsace. Les vignes sont anciennes, la densité de plantation élevée et le terroir calcaire du Clos, avec son altitude relativement élevée et son exposition à l'Est et au Sud-Est, se sont chargés de donner au vin cette élégance, cette finesse de grain et cette tension crayeuse caractéristique.

Il émane du premier nez des notes gourmandes de poire pochée et une touche crémeuse caressante, suggérant le beurre frais. Après agitation, on est séduit par l'aspect légèrement automnal d'effluves rappelant un lit de feuilles sèches, entremêlées d'eucalyptus et de grains de poivre noir. Quelques fruits secs, amandes en tête, clôturent ce premier tableau avant que l'horizon ne s'ouvre sur des notes subtiles et fraîches de réglisse et d'embruns salins. A l'aération prolongée, les agrumes s'affirment, autour du citron cédrat et de la mandarine, laissant présager d'une belle énergie de bouche.

L'attaque est allègre et ciselée avant le retour d'impressions lactées, d'où émerge le beurre frais, confortant la belle densité de la matière. Une matière parcourue du grain fin d'une poire bien mûre. En milieu de bouche, les papilles sont stimulées par la fraîcheur presque perlante du jus, qui révèle alors de pleines notes de fenouil, de zeste d'orange ou de mandarine. C'est finement citronné et délicatement miellé. Les amers des écorces d'agrumes sont particulièrement salivants. Ils contribuent

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

largement à étirer ce jus. La finale saline est imprégnée par la craie - finement poudreuse - et l'ardoise. La compréhension et l'interprétation du terroir forcent l'admiration de bout en bout !

Ce Pinot Gris du Clos Windsbuhl brillera, après quelques années de cave, sur des mets d'automne : on pense à un quasi de veau accompagné d'une sauce forestière ou à un risotto aux cèpes. Un grand vin pour gourmets et tables gourmandes.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Clos Windsbuhl Monopole - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflet topaze

Nez : Gourmand, tonique : poire pochée, beurre frais, lit de feuilles sèches, eucalyptus, grains de poivre noir, fruits secs, amandes, réglisse, embruns salins, agrumes autour du citron cédrat et de la mandarine.

Bouche : Allègre et ciselée, beurre frais confortant la belle densité de la matière, grain fin d'une poire bien mûre, fraîcheur presque perlante pleines de notes de fenouil, d'agrumes. Finement citronnée et miellée. Longue finale saline à la trame crayeuse.

Accords mets-vins : Après quelques années de cave, sur des mets d'automne : on pense à un quasi de veau accompagné d'une sauce forestière ou à un risotto aux cèpes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et biodynamique