

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2021



Le Rangen de Thann est incontestablement un grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble et peut-être le plus intense. Pour tous ceux qui chercheraient encore ce que signifie la « minéralité » dans le vin, voici peut-être le mètre-étalon en la matière. En matière de roche et d'énergie tellurique, le Rangen de Thann donne le LA ! Sa pente vertigineuse (jusqu'à 90 % !) oblige à une culture en terrasses. Son altitude, jusqu'à 500 mètres pour certaines parcelles, et sa géologie composée principalement de roches volcaniques le rendent unique. Le Rangen apparaît dans l'histoire au XIIème siècle. Dès le XVIème, on interdisait d'assembler sa production avec des raisins d'autres parcelles, tant son identité était déjà reconnue...

Son exposition solaire et son terroir de roche volcanique lui donnent effectivement une puissance et un élan fabuleux en bouche ! En 1993, alors qu'il est Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vigneron propriétaires adopte une charte de production plus restrictive encore que la charte des Grands Crus, avec notamment l'interdiction d'insecticides, d'acidification ou de désacidification des vins. Afin de limiter les rendements de la vigne et d'augmenter encore la concentration d'arômes des raisins, les vigneron s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Guidés par l'idée de préserver l'expression unique de ce cru.

Le Rangen de Thann était dans la ligne de mire de Léonard Humbrecht depuis longtemps. Son rêve se concrétise en 1977 avec l'acquisition de la Chapelle Saint-Urbain et de son Clos unique de 5,5 ha : sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron.

Après des années d'observation, c'est le riesling, le gewürztraminer et le pinot gris qui ont été choisis par Léonard et Olivier comme meilleurs révélateurs du terroir, chacun planté dans des parcelles bien spécifiques et optimales pour que chaque cépage atteigne sa meilleure maturité.

C'est ce qui donne au riesling un caractère « unique », tant il est mené au bout de lui-même. La haute maturité, que l'on retrouve bien sûr dans ce millésime 2021 certes tardif mais très concentré, pourrait poser un problème ailleurs, mais ici la force verticale du terroir pousse tout vers le haut. C'est de cet équilibre fascinant entre l'opulence solaire et aromatique emmagasinée par le raisin et la propulsion volcanique du sol, avec ses évocations fumées et épicées omniprésentes, dont on se régale dans ce vin.

Grâce à son débourrement plus tardif et à la bonne circulation d'air qui caractérise son microclimat, le Rangen est souvent le dernier terroir vendangé chez Zind-Humbrecht.

Ce prodigieux Riesling 2021 du Clos Saint-Urbain, au profil résolument sec et fascinant de complexité, nous offre aujourd'hui une démonstration brillante de la capacité du célèbre Cru à transmettre les messages du sol et du terroir avec une force inégalable. Dès le premier nez, on largue les amarres, on embarque pour un voyage extraordinaire dans les entrailles de la Terre, on se retrouve plongé dans un roman de Jules Verne. On a la sensation de visualiser en un instant les millions d'années d'une histoire géologique foisonnante, parfois violente, torturée, mais aujourd'hui apaisée, et presque limpide.

Bienvenue dans ce pays unique où l'on croise une roche omniprésente aux accents de silex frotté, de cendre tiède et de pierre à fusil, de sel gemme, de camphre et de pierre-ponce, mais aussi des forêts d'hévéas, des plantes aromatiques où l'on reconnaît la sauge, l'oseille et l'estragon, de nombreuses épices entremêlées d'où émergent la baie de genièvre, le curry, la noix de muscade, le curcuma ou le ras el-hanout. Peu à peu, c'est une dimension fruitée aux contours plus voluptueux qui s'offre maintenant à nos sens en éveil : la pomme Canada voisine avec la pêche jaune, la poire Passe-Crassane s'entremêle avec l'ananas, la mangue s'acoquine avec des prunes marinées et une vivifiante note de zeste de citron. La complexité aromatique de ce vin est fascinante. Tout comme la sensation d'harmonie et de puissance qui s'en dégage.

En bouche, ce géant continue de se déployer avec une assurance sereine. A la fois dense et soyeux, il se montre toujours actif et précis. Ecorce de citron et de pamplemousse rejoignent maintenant les fruits blancs, les herbes fines et les épices vertes. Tandis qu'en permanence la profondeur rocailleuse et tellurique du vin vous aspire et résonne comme des ondes dans les fréquences graves, au plus profond de la poitrine. Sa finale saline semble ciselée avec la précision du sabre d'un samouraï.

Ce Rangen de Thann à nul autre pareil est juste indispensable dans toute bonne cave. Une garde de 10 ans nous paraît presque obligatoire, avant d'envisager des accords allant de la barbue à l'oseille à l'oie farcie en passant par la palette de cochon à la sauge, cardamome et oignons nouveaux...

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe : silex frotté, cendre tiède, pierre à fusil, sel gemme, camphre, pierre-ponce, hévéas, sauge, oseille, estragon, baie de genièvre, curry, muscade, curcuma, ras el-hanout, pomme Canada, pêche jaune, poire Passe Crassane, ananas, mangue, citron.

Bouche : Dense, soyeuse, active et précise : Ecorce de citron et de pamplemousse, fruits blancs, herbes fines, épices vertes. La profondeur rocailleuse et tellurique du vin aspire et résonne comme des ondes dans les fréquences graves. Finale saline et ciselée.

Accords mets-vins : Une garde de 10 ans, avant d'envisager des accords allant de la barbue à l'oseille à l'oie farcie en passant par la palette de cochon à la sauge, cardamome et oignons nouveaux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique