

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris 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 racé. Sa pente vertigineuse (jusqu'à 90 % !) est cultivée en terrasse. Sa hauteur, jusqu'à 500 mètres d'altitude pour certaines parcelles et sa géologie composée principalement de roches volcaniques le rendent unique. Le Rangen apparaît dans l'histoire au XII^{ème} siècle. Dès le XVI^{ème}, on interdisait d'assembler sa production avec des raisins d'autres parcelles tant son identité propre 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 vignerons 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 vignerons s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Toujours avec 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 fabuleux Clos de 5,5 ha, sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron. Le Pinot Gris occupe une place de choix, avec 2.7 hectares de vignes âgées en moyenne de 45 ans et cultivées aujourd'hui par Olivier dans le plus pur respect des méthodes biologiques et biodynamiques, qui permettent au terroir de s'exprimer avec force et vitalité.

Sur ce millésime 2021, au profil résolument sec, les effluves subtils dessinent lentement mais sûrement les contours d'un vin intense, complexe et profond, dont la matière nous semble déjà crémeuse. D'élégantes notes d'eucalyptus, de fleurs blanches et de muguet se dévoilent, mâtinées de touches épicées stimulantes, autour du bâton de réglisse, du poivre vert et de la poudre de curry. Le jus paraît frappé d'un grésil frais et tonifiant, une sensation que des fragrances de coriandre, de basilic et d'ortie accentuent encore. Délicates comme un battement d'ailes de papillon, le miel, la pâte d'amande et la cire d'abeille s'installent en surplomb d'un nectar qui n'en finit pas de se livrer. Les notes gourmandes de poire pochée et de coing révèlent la parfaite maturité du fruit, relevée d'une touche de zeste de citron. Ce sont maintenant des nuances fumées, rappelant la pierre-ponce et les cendres tièdes, qui

planent au-dessus du verre.

La bouche pleine et entière convoque des notes de fruits resplendissants. La poire pochée, l'orange confite et la pulpe d'une mandarine nous installent dans la douceur langoureuse d'une soirée d'été. Les évocations de pain d'épices, de confitures de coing et d'abricot renforcent la gourmandise du propos, avant que de fins amers évoquant la réglisse redonnent du peps et de la tension au cœur de bouche. Que dire de la finale vibrante qui semble libérer des blocs de roche, charriant d'intenses saveurs salines et fumées. En retro-olfaction, l'orgeat et la menthe vous accompagnent au-dessus d'à pics impressionnants. Quel voyage !

Cet impressionnant Pinot gris sec, dont le célèbre critique James Suckling n'a pas hésité, avec un score de 100/100, à faire son « vin français de l'année 2023 », méritera des tables de fêtes. On pense à des volailles farcies au foie gras, des plats généreusement garnis de morilles, de cèpes et autres champignons sauvages. Pour rester dans une tradition alsacienne, voire germanique, on pourra également opter pour une oie farcie aux marrons, accompagnée de chou rouge. Dans sa prime jeunesse, il vous comblera sur un munster !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflet bronze

Nez : complexe : eucalyptus, fleurs blanches, muguet, bâton de réglisse, poivre vert, poudre de curry, grésil frais et tonifiant, coriandre, basilic, ortie, miel, pâte d'amande, cire d'abeille, poire pochée, coing, zeste de citron, pierre-ponce, cendres tièdes

Bouche : Pleine, entière : notes douces de fruits (poire pochée, orange confite, pulpe de mandarine), pain d'épices, confitures de coing et d'abricot, fins amers tonifiants (réglisse). Finale vibrante, saline et fumée accompagnée de notes d'orgeat et de menthe.

Accords mets-vins : Des volailles farcies au foie gras, des plats généreusement garnis de morilles, de cèpes et autres champignons sauvages. Une oie farcie aux marrons, accompagnée de chou rouge. Jeune, il vous comblera sur un munster.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Un carafage d'au moins deux heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et biodynamique