

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



Le Gewürztraminer n'occupe qu'une toute petite proportion du mythique Grand Cru du Clos Saint-Urbain, à peine 50 ares sur les 5.5 hectares qu'il compte au total. Mais, chez les Humbrecht, rien n'est jamais laissé au hasard. Ce qui intéresse Olivier et, avant lui, son père Léonard, c'est de trouver, pour le gewürztraminer, un terroir qui transcende l'expression variétale du cépage.

Le choix s'est donc logiquement porté sur la partie basse du Rangen de Thann, proche de la rivière Thur : les vignes, plantées par Léonard à la fin des années 1970, bénéficient d'un sol volcanique très riche en cendres et en éléments minéraux érodés, accumulés en bas de pente, qui vont donner au raisin sa complexité aromatique autour d'une dimension puissamment fumée et épicée.

En 2021, les excellentes conditions d'ensoleillement de la fin d'été, avec de bonnes amplitudes thermiques, mais aussi le petit nombre de grappes par pied ont permis au gewurztraminer d'atteindre lentement mais sûrement de parfaites maturités physiologiques, tout en préservant d'excellentes acidités tartriques. La promesse d'un vin à la fois puissant et toujours très actif en bouche. Loin d'une expression douce et suave du cépage, ce Rangen de Thann propose une partition intense et d'une rare sophistication aromatique, aux équilibres parfaitement secs et profondément imprégnée par l'énergie épicée du sol volcanique.

Sa robe dorée et lumineuse annonce l'extraordinaire sophistication et l'élégance de ce vin. L'aromatique se déploie progressivement, dans un registre d'abord diaphane, pointilliste, puis franchement chatoyant, rappelant les plus beaux chefs d'œuvre du fauvisme. Roses anciennes, muguet, violette, eucalyptus, miel de genêt, jasmin, des notes d'iris, de bergamote ou de fève tonka rappelant le mythique Shalimar, mais aussi le curcuma, des poivres asiatiques, le curcuma, le safran ou la cannelle, la ras el-hanout et la muscade, sans parler d'une étonnante nuance de truffe blanche : le voyage est envoûtant. Puis vient le fruit, pur, parfaitement mûr, éveillant en nous la plus coupable des gourmandises : on pense à la confiture de pêches et d'abricots, à la mangue et l'ananas, et bien sûr, après une bonne aération, au litchi, dans une version particulièrement élégante.

La bouche n'est pas en reste, à la fois extraordinairement dense mais sereine, ondoyant tranquillement sur le palais autour de saveurs de liqueurs de fruits, entre poire, quetsche, abricot, pêche de vigne et même kiwi, relevées d'épices stimulantes parmi lesquelles on reconnaît

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

immédiatement le poivre Sichuan, avec ses accents légèrement citronnés et anisés. De beaux amers minéraux et des notes fumées de pierre de lave apportent un formidable dynamisme à la finale : une finale interminable, qui vibre au plus profond du sternum.

Pour un voyage sensoriel absolument unique, nous vous recommandons d'être un peu patient : 5 années de cave permettront à ce géant de déployer ses ailes. On se réglera alors des saveurs exotiques épicées, comme un curry de gambas ou un rijstaffel indonésien. On pense également à un jambon braisé à l'ananas et aux épices ou un tajine de lotte au cumin.

Le maître Olivier Humbrecht a encore frappé... pour notre plus grand bonheur. Un Gewurztraminer sec d'anthologie !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Zind-Humbrecht - Gewürztraminer Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangens de Thann - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Or profond, reflets rose et orangé

Nez : Chatoyant : Roses, muguet, violette, eucalyptus, miel de genêt, jasmin, iris, bergamote, fève tonka, curcuma, poivres asiatiques, curcuma, safran, cannelle, ras el-hanout, muscade, truffe blanche, confiture de pêches et d'abricots, mangue, ananas, litchi.

Bouche : Extraordinairement dense mais sereine, ondoyant sur le palais autour de liqueurs de fruits et relevées d'épices (poivre Sichuan). De beaux amers minéraux et des notes fumées de pierre de lave apportent un formidable dynamisme à une finale interminable.

Accords mets-vins : Après 5 années de cave, on se réglera alors des saveurs exotiques épicées, comme un curry de gambas ou un rijstaffel indonésien. On pense également à un jambon braisé à l'ananas et aux épices ou un tajine de lotte.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gewürztraminer

Culture : Biologique et biodynamique