

## Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2001



Tout droit sorti de la vithèque du Domaine Zind-Humbrecht, voici un Rangen de Thann unique, magistral dans ses équilibres et dans sa capacité à transmettre la minéralité et la force ascensionnelle de son terroir : un must absolu qui atteint aujourd'hui son apogée !

Le Rangen de Thann est LE grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble. Sa pente vertigineuse (90 % !) est cultivée en terrasse. Sa hauteur, jusqu'à 500 mètre d'altitude 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 siècle, on interdisait de mélanger le Rangen à d'autres vins...

Son exposition solaire et son terroir de roche volcanique lui donnent effectivement une puissance et un élan fabuleux en bouche ! Ce Grand Cru d'exception était bien sûr dans la ligne de mire de Léonard Humbrecht depuis longtemps, quand celui-ci concrétise enfin son rêve en 1977 avec l'acquisition de la Chapelle Saint-Urbain et de son clos de 5,5 ha, idéalement situé au cœur du Grand Cru.

Le Pinot Gris occupe ici 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.

2001 fût sur le Clos une très grande année tardive, avec un mois d'octobre extraordinaire, solaire et lumineux. Une année où le Pinot gris a pu atteindre une surmaturité exemplaire, à la fois concentré en sucres, en acides et en éléments minéraux.

Le résultat est unique, après plus de 20 ans passés en cave. Derrière sa robe intense aux reflets ambrés, ce Clos Saint-Urbain déploie un bouquet à la fois exubérant et raffiné entre carvi, silex, lard fumé mais aussi mangue séchée, abricot confit, datte, infusion... On adore ces notes de sous-bois évoquant mousseron et morille... Quelle profondeur en bouche, quelle netteté! Les sucres sont totalement fondus et participent de cette exemplaire harmonie d'ensemble.

Un vin qui ne ressemble à aucun autre : pour nous, le re-déguster (ce que nous avons la chance de pouvoir faire régulièrement !) est à chaque fois un très grand moment. Nul doute qu'il en sera de même pour vous ! Un collector absolu, désormais introuvable, issu de la vithèque d'Olivier Humbrecht.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Collector absolu : quantité limitée à 1 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Clos Saint-Urbain Rangem de Thann - 2001



### Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, légèrement ambrée

Nez : Complexe et fascinant : carvi, silex, lard fumé mais aussi mangue séchée, abricot confit, datte, infusion, sous-bois, morille...

Bouche : Profonde, harmonieuse et désaltérante! Texture veloutée et très digeste. Beaucoup de fruit (confit). Suavité et persistance énorme, sur de beaux amers épicés.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé.  
Pastilla de volaille. Tajine aux abricots.  
Risotto aux morilles. Fromages persillés.  
Dessert aux fruits jaunes.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : L'aérer 1 heure en bouteille, puis le laisser s'ouvrir dans le verre.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2001

Type : Vin blanc tranquille demi-sec  
(Indice : 3/5)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et biodynamique