

## Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2022



Voici le candidat idéal pour entrer dans l'univers fascinant et unique des vins du Domaine Zind-Humbrecht, sans pour autant casser sa tire-lire. Séveux et épicé, taillé dans la roche avec son profil fumé mais porté par la densité d'un fruit mûr et l'énergie pure des agrumes, il affiche une complexité et une longueur de bouche hors-norme. Juteux et pénétrant, il est doté d'une force intérieure impressionnante.

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de vieilles vignes (plantées dans les années 1960 et 1970), sur la commune de Guebenschwihr, terroir traditionnellement assez tardif. Ici, le calcaire est roi, entremêlé de marnes profondes : il va donner au vin cette tension verticale et cette empreinte fumée caractéristique. L'exposition majoritaire à l'Est et au Sud, couplée à un ensoleillement exceptionnel durant l'été 2022, ont permis au riesling d'atteindre, sur ces sols calcaires, une belle maturité, sans rien perdre de la fraîcheur du terroir de Guebenschwihr.

Toutes les conditions étaient réunies pour qu'Olivier Humbrecht puisse ensuite laisser s'exprimer son talent de vinificateur, sans jamais brusquer la fermentation qui est toujours assez lente sur cette cuvée. Au final, après un élevage sur lies de 18 mois, en foudres, Olivier parvient à combiner à merveille l'expression concentrée du fruit, l'énergie portée par des évocations d'agrumes et les épices, et l'intensité minérale du substrat marno-calcaire.

Dès le premier nez, on ressent immédiatement la densité et la profondeur de l'expression rocheuse. Elle se mêle à un festival de fruits mûrs, expressifs, aux parfums gourmands de purée de pomme, de coing, de mirabelle et de prune Reine-Claude. La présence diffuse des agrumes laisse présager d'une belle énergie de bouche. A ce stade, on distingue un soupçon de pamplemousse, une once d'orange et de cédrat. Des notes de bergamote et de camphre précèdent une touche fumée de silex frotté. Progressivement, un voile assez tonique d'épices s'élève et s'anime au-dessus du verre : on reconnaît la sauge, la cardamome et la baie de genièvre. On pense aussi à quelques herbes à tisane, à la feuille de menthe et quelques notes poivrées.

En bouche, l'entame est soyeuse mais on ressent d'emblée la belle densité d'une matière mûre, concentrée, aux saveurs dynamisantes d'écorce d'orange et de mandarine, de citron de Menton, de pommes et de prunes qui semblent avoir infusées dans un bain d'épices, entre poivre vert, cardamome, baie de genièvre et clou de girofle. Nos papilles s'électrifient au contact de ce jus extrêmement actif et pénétrant. La finale voit triompher la roche, subtilement rehaussée de notes de zestes de citron jaune et vert. La persistance et la sapidité sont franchement

impressionnante à ce niveau.

Dans sa jeunesse, il vous régalerait sur une anguille fumée. Après 3 ou 4 ans de cave, pensez à un filet mignon à la sauge, servi avec choux de Bruxelles ou gratin de chou-fleur, une poitrine de porc braisée aux épices ou encore un waterzoï de poulet. Dans un esprit plus exotique, on pourra également tenter une fondue japonaise, « shabu shabu ».

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : profond et expressif : purée de pomme, coing, mirabelle, prune Reine-Claude, un soupçon de pamplemousse, d'orange et de cédrat, bergamote, camphre, silex frotté, sauge, cardamome, baie de genièvre, herbes à tisane, feuille de menthe, notes poivrées.

Bouche : entame soyeuse, belle densité d'une matière mûre, concentrée, aux saveurs dynamisantes d'agrumes, de pommes, de prunes, infusées dans un bain d'épices, jus extrêmement actif et pénétrant. Longue finale sapide sur des notes de citron vert et jaune.

Accords mets-vins : jeune sur une anguille fumée. Après 3 ou 4 ans de cave, un filet mignon à la sauge, servi avec choux de Bruxelles ou gratin de chou-fleur, une poitrine de porc braisée aux épices ou encore un waterzoï de poulet, une fondue japonaise, « shabu shabu ».



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique