

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Windsbuhl Monopole - 2022



Léonard Humbrecht a longtemps rêvé du Clos Windsbuhl dont les premières mentions remontent à 1324 quand il était alors appelé Erlach. Windsbuhl est venu par la suite du nom de la demeure bâtie dans le clos au XVIIème siècle. Les propriétaires furent souvent illustres (la Maison d'Autriche des Habsbourg notamment) et ont fait sa renommée jusqu'au XVIIIème siècle. Les archives de l'époque montrent que le Clos Windsbuhl était payé 3 fois plus cher que le vin des autres communes. Au XIXème, un notable de Strasbourg, Albert Meyer, acheta le Clos, le réaménagea et continua d'asseoir la renommée de Windsbuhl qui fait partie des 17 Grands terroirs alsaciens répertoriés par Georges Spetz, chroniqueur et auteur de L'Alsace Gourmande en 1914.

En 1987, le rêve de Léonard Humbrecht devient réalité et c'est avec l'intime conviction de la qualité exceptionnelle de ce terroir qu'il en fit l'acquisition pour installer définitivement ce cru "Monopole" dans le monde très exclusif des plus grands rieslings de la région, et au-delà.

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, entre les villages de Riquewihr et Ribeauvillé. Avec une belle orientation Sud-Sud-Est et une bonne pente, il forme comme une colline d'altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m) qui lui donne un caractère tardif, d'autant que le Clos est tout proche de la forêt d'Hunawihr qui a tendance à rafraîchir l'atmosphère. Mais la grande particularité du Windsbuhl est le substrat de calcaire coquillier du Trias appelé muschelkalk, qui donnent à ce vin un caractère minéral unique.

D'une extrême précision lorsqu'il s'agit d'évaluer le point optimal de maturité de ses raisins, Olivier Humbrecht a fait le choix de vendanger cette année le riesling du Clos Windsbuhl, qui mûrit traditionnellement assez lentement, parmi les toutes dernières parcelles. Un choix qui se révèle particulièrement judicieux tant ce Clos Windsbuhl nous éblouit aujourd'hui par l'équilibre souverain qui s'en dégage entre maturité expressive du fruit et tension. Sa complexité est incroyable, nous promettant un avenir franchement radieux.

Passée une première touche fumée, c'est un univers lumineux, délicat et aérien qui s'offre à nous. Une atmosphère d'abord printanière et verdoyante évoquant les jeunes pousses et les herbes fraîches, la sucrose, les petits pois, la verveine ou l'oseille. Fruits blancs et agrumes juteux nous jouent une entraînante farandole : la poire Comice se mêle au citron vert, la pomme Reinette à la clémentine. Les plantes tisanières, autour du tilleul et de la menthe, précèdent une expression plus épicée, mais tout aussi dynamique et stimulante : on pense à la baie de genièvre, à la résine de pin et à une déclinaison de poivres. Des notes raffinées de miel

de lavande apportent un peu de douceur dans ce paysage frais et bucolique, d'une grande élégance et d'une radieuse complexité.

La sophistication et l'équilibre de ce Riesling Clos Windsbuhl se confirment en bouche, où le fruit déploie un beau volume que l'on n'anticipait pas forcément au nez : la chair ample et juteuse des pommes et des poires se mêlent au coing et à la prune jaune. Le milieu de bouche se tend et se précise à mesure que l'on grume ce jus expressif. On retrouve nos herbes fines fraîches autour de la verveine, de la menthe, de la sauge ou de la coriandre vietnamienne. Progressivement, les agrumes et leur picotement acidulé reviennent en force, autour d'une déclinaison de citations. La sapidité de la finale impressionne, son énergie aussi, tendue le long d'une trame saline tout droit venue des fameux calcaires « muschelkalk ». On termine sur une impression de plénitude qui nous comble.

Un grand vin qu'il faudra savoir attendre au moins 3 ou 5 ans en cave avant de l'associer à une barbue à l'oseille servie avec des pommes vapeur, un dos de cabillaud rôti et son gratin de légumes verts. Plus tard, on pourra se diriger vers des volailles, comme un poulet cuit en cocotte à la marjolaine accompagné de traditionnels spaetzle. Dans dix ans, cap sur l'emblématique baeckeffe aux trois viandes !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Windsbuhl Monopole - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : lumineux, délicat, aérien : note fumée, jeunes pousses, herbes fraîches, sucrine, petits pois, verveine, oseille, poire Comice, citron vert, pomme Reinette, clémentine, tilleul, menthe, baie de genièvre, résine de pin, poivres, miel de lavande.

Bouche : beau volume de fruit, chair ample et juteuse (pommes, poires, coing, prune jaune), herbes fines fraîches, les agrumes reviennent en force (déclinaison de citations). La sapidité de la finale impressionne, son aussi, tendue le long d'une trame saline.

Accords mets-vins : après 3 ou 5 ans en cave, barbue à l'oseille avec des pommes vapeur, dos de cabillaud rôti et son gratin de légumes verts. Plus tard, poulet cuit en cocotte à la marjolaine et de traditionnels spaetzle. Dans dix ans, un baeckeoffe aux trois viandes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2046

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en carafe



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique