

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Riesling Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2022



Le Rangen de Thann est incontestablement un grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble et peut-être le plus intense. Pour tous ceux qui chercheraient encore ce que signifie la « minéralité » dans le vin, voici peut-être le mètre-étalon en la matière. En matière de roche et d'énergie tellurique, le Rangen de Thann donne le LA ! Sa pente vertigineuse (jusqu'à 90 % !) oblige à une culture en terrasses. Son altitude, jusqu'à 500 mètres 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 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 vigneron 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 vigneron s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Guidés par 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 Clos unique de 5,5 ha : sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron.

Après des années d'observation, c'est le riesling, le gewürztraminer et le pinot gris qui ont été choisis par Léonard et Olivier comme meilleurs révélateurs du terroir, chacun planté dans des parcelles bien spécifiques et optimales pour que chaque cépage atteigne sa meilleure maturité.

C'est ce qui donne au riesling un caractère « unique », tant il est mené au bout de lui-même. La haute maturité, que l'on retrouve dans ce millésime 2022 solaire et concentré, pourrait poser un problème ailleurs, mais ici la force verticale du terroir pousse tout vers le haut. C'est de cet équilibre fascinant entre la richesse de saveurs et d'arômes emmagasinée par le raisin et la propulsion volcanique du sol, avec ses évocations fumées et épicées omniprésentes, dont on se régale dans ce vin.

Grâce à son débourrement plus tardif et à la bonne circulation d'air qui

caractérise son microclimat, le Rangen figure parmi les derniers terroirs vendangés chez Zind-Humbrecht.

Ce prodigieux Riesling 2022 du Clos Saint-Urbain, au profil résolument sec et fascinant de complexité, nous plonge immédiatement dans la beauté majestueuse de la roche volcanique. Dès le premier nez, on largue les amarres, on embarque pour un voyage extraordinaire dans les entrailles de la Terre, on se retrouve plongé dans un roman de Jules Verne. On a la sensation de visualiser en un instant les millions d'années d'une histoire géologique foisonnante, parfois violente, torturée, mais aujourd'hui apaisée, et presque limpide.

Bienvenue dans ce pays unique où l'on croise une roche omniprésente aux accents de silex frotté, de cendre tiède et de pierre à fusil, de sel gemme, de camphre et de pierre-ponce, mais aussi des forêts d'hévées, des plantes aromatiques où l'on reconnaît la sauge, l'oseille et l'estragon, de nombreuses épices entremêlées d'où émergent la baie de genièvre, le curry, la noix de muscade, le curcuma ou le ras el-hanout. Peu à peu, les fruits se dégagent de l'emprise du sol pour venir à nous, bien mûrs, comme macérés dans une décoction d'herbes et d'épices. La pomme, la pêche blanche, l'abricot, l'ananas, le pomelo ou la prune Reine-Claude s'habillent de notes de poivre vert, de cardamome, de bâton de réglisse, de menthe cuite ou de graine de coriandre. On pense aussi à la livèche et au céleri. Après de longues minutes, une dimension florale, sensuelle et aérienne, s'immisce dans ce paysage luxuriant, apportant une grâce aérienne sur des évocations de petites fleurs du verger. C'est fascinant de bout en bout.

En bouche, ce géant continue de se déployer dans le plus parfait équilibre entre sérénité et énergie. Les agrumes occupent maintenant les avant-postes : on croque dans les segments d'orange, de citron mûr et de pamplemousse, une touche de zeste de kumquat apporte une belle amertume stimulante qui s'associe à merveille aux notes épicées de réglisse et de poivre vert. Quelques touches acidulées de rhubarbe et de pomme Granny relancent le milieu de bouche. Les vagues de fruits se succèdent, pour notre plus grand bonheur : on reconnaît maintenant la poire, la prune verte, la confiture d'abricot. C'est fascinant de complexité et, pourtant, tout ici s'enchaîne avec naturel, tout semble couler de source. La finale, portée par la salinité vibrante de la roche, est formidable d'intensité, de précision et d'allonge. Majeur !

Ce Rangen de Thann à nul autre pareil est juste indispensable dans toute bonne cave. Une garde de 10 ans nous paraît presque obligatoire, avant d'envisager des accords allant de la barbue à l'oseille à l'oie farcie en passant par le quasi de veau cuit en cocotte ou la langouste grillée au beurre d'agrumes...

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Riesling Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : complexe : silex frotté, cendre, pierre à fusil, sel gemme, camphre, hévéas, sauge, oseille, estragon, baie de genièvre, curry, noix de muscade, curcuma, ras el-hanout, pomme, pêche, abricot, ananas, pomelo, prune, poivre, cardamome, réglisse, menthe ...

Bouche : segments d'orange, citron, pamplemousse, zeste de kumquat, réglisse, poivre vert, rhubarbe, pomme Granny, Les vagues de fruits se succèdent. . La finale, portée par la salinité vibrante de la roche, est formidable d'intensité, de précision et d'allonge.

Accords mets-vins : Une garde de 10 ans, avant d'envisager des accords allant de la barbue à l'oseille à l'oie farcie en passant par le quasi de veau cuit en cocotte ou la langouste grillée au beurre d'agrumes...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2051

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique