

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Pinot Gris 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 racé. Sa pente vertigineuse (jusqu'à 90 % !) est cultivée en terrasse. Sa hauteur, jusqu'à 500 mètres 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, on interdisait d'assembler sa production avec des raisins d'autres parcelles tant son identité propre 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. Toujours avec 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 fabuleux Clos de 5,5 ha, sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron. Le Pinot Gris occupe 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.

Sur ce millésime 2022, au profil résolument sec, le vin nous plonge rapidement dans un paysage lumineux, aux couleurs chatoyantes et aux parfums d'une extraordinaire complexité : il nous embarque aussi bien au cœur d'une herboristerie que de marché aux épices ou de vergers luxuriants de lointaines et exotiques contrées. Derrière une robe d'or profond teintée de reflets orangés, le premier nez révèle une véritable explosion de fruits particulièrement expressifs, concentrés, autour de l'orange, de l'ananas, de la mangue, de l'abricot, du pamplemousse, de la figue ou de la datte. L'incroyable kaléidoscope aromatique s'enrichit ensuite d'une myriade de notes épicées convoquant le camphre, la bergamote, le musc, le safran, le curcuma, le poivre de Sichuan ou les baies roses. Un pot-pourri de fleurs séchées et quelques notes de miel épais apportent une dimension florale sensuelle, étant précisé que le vin

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

reste profondément sec. Ce sont maintenant des nuances fumées, rappelant la pierre-ponce et les cendres tièdes, qui planent au-dessus du verre. A l'aération prolongée, le bouquet se précise encore, et semble se verticaliser.

La bouche, dont le volume et l'ampleur impressionnent en entame, s'organise et s'allonge à mesure qu'on grume ce jus dense, prolix et incroyablement stimulant, poussé par une trame acidulée que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime solaire. Encore un miracle de la nature ! Les agrumes, frais ou confits, pulpes ou zestes, dominent maintenant les débats, autour de l'orange, de la mandarine et du kumquat. Des agrumes relevés d'une puissante empreinte épicée, stimulante et pénétrante, convoquant poivres, graines de moutarde, wasabi, poudre de curry ou de gingembre. Quel peps ! Quelle allonge ! La finale est presque intimidante : avec une force tellurique que rien ne semble pouvoir arrêter, elle pénètre au plus profond de notre être.

Cet impressionnant Pinot gris sec a d'ores et déjà reçu tous les honneurs : sur ce millésime, la Revue du Vin de France (qui le note 99/100) y voit « la plus grande expression connue de ce cépage » tandis que le célèbre critique James Suckling n'a pas hésité à lui attribuer le score parfait de 100 points ! Après un idéal d'une dizaine d'années de cave, il sublimera chapon ou dinde farcis au foie gras, aux noisettes et aux épices douces, des plats généreusement garnis de morilles, de cèpes et autres champignons sauvages ou encore une palette de porc mijotée aux épices. Autre option : des gibiers à plume. C'est un monument, inaltérable.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Pinot Gris Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangén de Thann - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflet bronze

Nez : complexe : orange, ananas, mangue, abricot, pamplemousse, figue, datte, camphre, bergamote, musc, safran, curcuma, poivre de Sichuan, baies roses, pot-pourri de fleurs séchées, miel épais, pierre-ponce, cendres tièdes.

Bouche : volume et ampleur impressionnantes, jus dense, proluxe et stimulant, poussé par une trame acidulée.

Agrumes, frais ou confits, pulpes ou zestes, relevés d'une puissante empreinte épicée, stimulante et pénétrante. Longue finale presque intimidante.

Accords mets-vins : Après une dizaine d'années de cave, chapon ou dinde farcis au foie gras, aux noisettes et aux épices douces, plats généreusement garnis de morilles, de cèpes et autres champignons sauvages, palette de porc mijotée aux épices, gibiers à plume.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2050

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Un carafage d'au moins deux heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et biodynamique