

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2007



Sur ce millésime 2007 qu'Olivier considère ici comme « idéal », avec ses baies saines, très mûres, expressives, et pourtant dotées de PH bas, nous ne boudons pas notre plaisir de s'être vu confier quelques flacons d'un fabuleux pinot gris, charmeur et tellurique à la fois, tout juste sorti de la vinothèque du Domaine. Un vin qui nourrit autant le corps que l'esprit !

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 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...

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 bio-dynamiques, qui permettent au terroir de s'exprimer avec force et vitalité.

En 2007, une année qu'Olivier Humbrecht n'hésite pas à qualifier d'idéale, pour tous ses cépages, la superbe arrière-saison, avec des journées à la chaleur estivale, ont permis au pinot gris du Rangen de Thann de continuer à se concentrer. Tandis que les nuits plus fraîches ont parfaitement joué leur rôle pour préserver des PH bas. Les équilibres entre sucres et maturités physiologiques étaient juste parfaits, avec des raisins d'une belle couleur ambrée récoltés début octobre. Une matière première

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

idéale pour signer un très grand vin, tendre et intense à la fois.

Dès le premier nez, ce fantastique Rangen au profil demi-sec cajole nos sens : charmeur et sophistiqué, il révèle ses arômes de pomelo et d'orange confite, de tourbe et de pierre à feu, de café torréfié, de pêche jaune et d'abricot, de cire d'abeille et de miel de genêt, de frangipane, de glycine et de rose. Le tout relevé de notes de poivre gris, de cannelle, de noix de muscade et de gingembre. Il nous semble ensuite distinguer la mangue rôtie, la poire pochée et une touche de banane. C'est un rêve éveillé, un monument de gourmandise.

En bouche, il se montre d'une volupté et d'un charme qui affolent nos sens. L'équilibre entre une texture crémeuse et une trame acidulée est remarquable. Entame crémeuse, gelée de fruits blancs et jaunes, poire Williams et coing rôtis, tarte à la mirabelle, columbo, poivres fins, muscade et ras-el-hanout... le festival de saveurs continue. Sur la finale, c'est une minéralité profonde qui résonne et fait presque vibrer le plexus solaire. Son intensité saline tout comme sa persistance sont simplement phénoménales !

Un monument désormais prêt à boire. Rassurez-vous : il a encore de longues années devant lui.

Collector absolu : quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Clos Saint-Urbain Rangem de Thann - 2007



Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, légèrement ambrée

Nez : complexe et charmeur : pomelo, orange confite, tourbe, pierre à feu, café torréfié, pêche jaune, abricot, cire d'abeille, miel de genêt, frangipane, glycine, rose, poivre gris, cannelle, noix de muscade, gingembre.

Bouche : volupté et charme affolant nos sens. Equilibre remarquable entre texture crémeuse et trame acidulée (gelée de fruits blancs et jaunes, poire Williams, coing rôtis, tarte à la mirabelle, columbo, poivres fins, muscade, ras-el-hanout).
Longue finale saline

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 2035

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 : 2007

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

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et biodynamique