

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



Le Gewürztraminer n'occupe qu'une toute petite proportion du mythique Grand Cru du Clos Saint-Urbain, à peine 50 ares sur les 5.5 hectares qu'il compte au total. Mais, chez les Humbrecht, rien n'est jamais laissé au hasard. Ce qui intéresse Olivier et, avant lui, son père Léonard, c'est de trouver, pour le gewürztraminer, un terroir qui transcende l'expression variétale du cépage.

Le choix s'est donc logiquement porté sur la partie basse du Rangen de Thann, proche de la rivière Thur : les vignes, plantées par Léonard à la fin des années 1970, bénéficient d'un sol volcanique très riche en cendres et en éléments minéraux érodés, accumulés en bas de pente, qui vont donner au raisin sa complexité aromatique autour d'une dimension puissamment fumée et épicée.

En 2022, les excellentes conditions d'ensoleillement tout au long de l'été, ponctuées d'une pluie très bénéfique à la mi-août, ont permis au gewürztraminer d'atteindre début septembre de parfaites maturités phénoliques et aromatiques, tout en préservant d'excellentes acidités tartriques. La promesse d'un vin à la fois puissant et toujours très actif en bouche. Loin d'une expression douce et suave du cépage, ce Rangen de Thann propose une partition intense et d'une rare sophistication aromatique, aux équilibres parfaitement secs et profondément imprégnée par l'énergie empyreumatique et épicée du sol volcanique.

Sa robe dorée et lumineuse annonce l'extraordinaire sophistication et l'élégance de ce vin, encore sur la réserve de sa jeunesse. Dès le premier nez, on a bien l'impression de se rapprocher du cratère du volcan, avec ses notes fumées omniprésentes, évoquant cendres encore fumantes et pierre à fusil. L'aromatique se déploie progressivement, dans un registre d'abord discret, puis plus appuyé. Roses anciennes subtilement poudrées, muguet, violette, eucalyptus, mais aussi le musc blanc, le camphre et la bergamote, une touche de miel de montagne, une autre d'iris et de fève tonka. On ferme les yeux et l'on s'interroge : n'est-on pas en train d'assister au savant travail d'assemblage d'essences d'un maître parfumeur ?... En tout cas, au fil de l'aération, la rêverie se prolonge. Le fruit s'affirme maintenant, autour des fruits à noyau, de la mangue ou de l'ananas.

La bouche n'est pas en reste, à la fois extraordinairement dense mais sereine, avançant tranquillement sur le palais le long d'une trame aux tannins parfaitement mûrs. Les saveurs de fruits pochés aux épices irriguent progressivement les papilles, autour de la poire, de la quetsche,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de la pêche et de la mangue, relevées de poivre Sichuan, de badiane ou de clou de girofle. De beaux amers minéraux et des notes fumées de pierre de lave apportent un formidable dynamisme à la finale : une finale interminable, qui vibre au plus profond du sternum.

Pour profiter pleinement d'un voyage sensoriel absolument unique, nous vous recommandons d'être patient : s'il peut paraître encore un peu austère, comme enfoui dans les couches profondes de la roche magmatique, il se révélera pleinement après 8 ou 10 ans de cave. Il s'imposera alors comme le plus singulier et fascinant Gewürztraminer de votre cave ! Il vous réglera sur des saveurs exotiques épicées, comme un curry de gambas ou un rijstaffel indonésien. On pense également à un tajine de lotte au cumin ou un porc aux cinq parfums.

Le maître Olivier Humbrecht a encore frappé... pour notre plus grand bonheur. Un Gewurztraminer sec d'anthologie !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or profond, reflets rose et orangé

Nez : sophistiqué, élégant : cendres fumantes, pierre à fusil, roses anciennes subtilement poudrées, muguet, violette, eucalyptus, musc blanc, camphre, bergamote, miel de montagne, iris, fève tonka, fruits à noyau, mangue, ananas.

Bouche : Très dense mais sereine, trame aux tannins mûrs, fruits pochés aux épices, poire, quetsche, pêche, mangue, poivre Sichuan, badiane, clou de girofle. Dynamisme de beaux amers minéraux et des notes fumées de pierre de lave. Finale interminable et vibrante.

Accords mets-vins : Après 5 années de cave, on se réglera alors des saveurs exotiques épicées, comme un curry de gambas ou un rijstaffel indonésien. On pense également à un jambon braisé à l'ananas et aux épices ou un tajine de lotte.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2047

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gewürztraminer

Culture : Biologique et biodynamique