

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2006



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 mètre 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 siècle, on interdisait de mélanger le Rangen à d'autres vins...

Son exposition solaire et son terroir de roche volcanique lui donnent effectivement une puissance et un élan fabuleux en bouche ! 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 de 5,5 ha, sans doute l'un des 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 plus belle maturité.

C'est ce qui donne au riesling un caractère « inédit », tant il est mené au bout de lui-même. Le millésime 2006, à la fois chaud, et humide dans l'arrière-saison, a permis aux Humbrecht de récolter le raisin en surmaturité, avec une proportion importante de baies botrytisées, équivalente à celle d'une Vendange Tardive. Ici, la qualité de la vinification et de l'élevage, couplée à la force verticale du terroir ont permis de tirer ce Rangen, riche, presque opulent à la base, vers une intensité minérale hors du commun.

On adore l'harmonie et la puissance que dégage ce Rangen : pierre à fusil, note pétrolée puis fumée, herbes aromatiques séchées, cire d'abeille, pâte de coing, pêche flambée, gelée de groseille, praliné, orangette... Voici un vin qui commence à entrer dans la fleur de l'âge et se révèle d'une rare gourmandise. Même impression en bouche, d'un jus friand, nourrissant, mais toujours poussé par une force étrange, une énergie qui vient de très loin...peut-être celle du volcan qui a donné naissance aux pentes abruptes du Rangen de Thann. Un immense Riesling moelleux, vibrant, jaillissant, qui vous reste en mémoire longtemps.

Profitez de notre prix spécial La Route des Blancs : -10% du prix propriété!

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2006



Dégustation et accords

Robe : Jaune topaze profond

Nez : Puissant et harmonieux : pierre à fusil, note pétrolée puis fumée, herbes aromatiques séchées, cire d'abeille, pâte de coing, pêche flambée, gelée de groseille, praliné, orangette...

Bouche : Friand, nourrissant, mais toujours poussé par une force étrange, une énergie qui vient de très loin. Finale minérale, vibrante, persistance phénoménale.

Accords mets-vins : Plutôt une cuisine exotique, d'Asie du Sud-Est : dahl, poulet grillé au miel et à la citronnelle, crevettes sauce aigre-doux... Munster ou fromage persillé. Pêche rôtie caramélisée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération en bouteille d'une à deux heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2006

Type : Vin blanc tranquille moelleux
(indice 4/5)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique