

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Riesling Monopole - 2015



Léonard Humbrecht a longtemps rêvé du Clos Windsbuhl dont les premières mentions remontent à 1324 quand il était alors appelé Erlach. Windsbuhl est venu par la suite du nom de la demeure bâtie dans le clos au XVIIème siècle. Les propriétaires furent toujours illustres (la Maison d'Autriche avec Les Habsbourg notamment) et ont fait sa renommée jusqu'au XVIIIème siècle . Les archives de l'époque montrent que le Clos Windsbuhl était payé 3 fois plus cher que le vin des autres communes. Au XIX ème, un notable de Strasbourg, Albert Meyer , acheta le Clos , le réaménagea et continua d'asseoir la renommée du clos qui fait partie des 17 Grands terroirs alsaciens répertoriés par Georges Spetz, chroniqueur et auteur de L'Alsace Gourmande en 1914.

En 1987, le rêve de Léonard Humbrecht devient réalité et c'est non sans une grande patience et l'intime conviction de la grandeur de ce terroir qu'il en fit l'acquisition pour installer définitivement ce cru dans le monde très exclusif des plus grands vins blancs de la planète.

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihir, entre les villages de Riquewihir et Ribeauvillé. Avec une belle orientation Sud-Sud-Est et une bonne pente, il forme comme une colline d'altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m) qui lui donne un caractère tardif, le Clos étant régulièrement vendangé en dernier au Domaine Zind-Humbrecht. Mais la grande particularité de ce Clos est le substrat de calcaire coquillier du Trias appelé muschelkalk, riche en argiles et en roches calcaires qui donnent à ce vin un caractère minéral unique.

Disons-le tout de suite : sur ce millésime 2015, plutôt solaire et concentré, tous les cépages ont brillé sur le Clos Windsbuhl, donnant des vins à la fois charnu, magnifiquement équilibrés par cette tension minérale du Clos. A commencer par ce Riesling, vibrant et « habité ». S'il goûte légèrement plus « tendre » que le 2014, (indice de sucrosité de 2/5), il séduit immédiatement par cette intense minéralité fumée qui en émane, entre évocation de noisettes grillées et d'une viande fumée, minéralité accompagnées de parfums d'herbes fines et de zestes d'agrumes vivifiants. Sensation de pureté, salinité et tension en bouche contrebalancent parfaitement la haute maturité du fruit et la puissance du vin. Ses tanins fins donnent déjà à ce grand Riesling de terroir calcaire une élégance rare.

Le potentiel de garde est immense, 15 ans au moins : si vous le goûtez rapidement, n'oubliez pas de l'aérer longtemps...

Prix spécial : - 10% du prix Propriété

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Riesling Monopole - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Très expressif. Noisette grillée, noix de muscade, fumée, coing, zeste de citron et pamplemousse, fruits confits.

Notes viandées raffinées (gelée de volaille).

Bouche : Attaque légèrement onctueuse, belle sensation de fraîcheur. Finale précise, active, sur la pierre, la salinité et le fruit (blanc et jaune). Grosse longueur.

Accords mets-vins : Au-delà des poissons en sauce, il sera parfait avec du veau : rôti Orloff, blanquette, ris de veau en vol-au-vent...



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc sec, légèrement tendre (indice 2/5)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique