

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2015



Léonard Humbrecht en 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 XIXème, 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.

La capacité du Pinot Gris à parfaitement mûrir sur le Clos Windsbuhl, tout en conservant sa précieuse acidité, est connue depuis bien longtemps : dans les années 1850, il y occupait déjà une place prépondérante (nommé tockayer à l'époque). Les vignes exploitées par Olivier Humbrecht ont une cinquantaine d'années en moyenne, une époque où l'on privilégiait la qualité du matériel végétal et non sa capacité à produire de hauts rendements, comme dans les années malheureuses qui ont suivi et qui ont fait tant de mal à l'Alsace. Les vignes sont anciennes, la densité de plantation élevée et le terroir calcaire du Clos se chargent de donner au vin cette élégance et cette fraîcheur minérale caractéristique.

Ce superbe Clos Windsbuhl est marquée par un premier nez très grillé, fumé et pierreux (pierre concassée), qui laisse ensuite la place aux fleurs jaunes, aux épices douces (cannelle) et à un très beau fruit, sur le coing et les fruits jaunes. En bouche, le sol permet au vin de conserver cette attaque franche, avec cette acidité citronnée bien arrondie par une légère sucrosité, à peine perceptible. Le vin ne manque pas de tension, ni d'énergie, et se termine sur une belle finale toute en nuances, aérienne. Evidemment, c'est encore un "nouveau-né" qui, aujourd'hui, nécessitera une longue aération préalable, ou, mieux encore, mériterait de grandir au moins 5 ans en cave... Il sera alors parfait à table, sur une cuisine exotique, aux épices douces.

Prix spécial : - 10% du prix Propriété

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très grillé, fumé et pierreux (pierre concassée), qui laisse ensuite la place aux fleurs jaunes, aux épices douces (cannelle, vanille) et à très un beau fruit, sur le coing et les fruits jaunes. Une touche citronnée.

Bouche : Attaque franche, avec cette acidité citronnée bien arrondie par une légère sucrosité, à peine perceptible. Finale aérienne, montante, portée par la fraîcheur du sol.

Accords mets-vins : Très variés : aussi bien une araignée de mer qu'une pastilla au pigeon ou au poulet! Velouté de potimarron ou de topinambour. Porc au caramel et cinq parfums. Crème brûlée...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide (1 heure), puis le laisser s'ouvrir dans le verre.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec à tendre (légère sucrosité, indice 2/5)

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique