

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2006



Les vins d'Olivier Humbrecht sont clairement taillés pour la garde : par la qualité de leurs équilibres, par leur concentration, leur énergie et cette formidable capacité d'Olivier à transmettre toutes les informations du terroir, ils traversent les années avec une grâce et une assurance incroyables ! La preuve avec ce Pinot Gris à la fois tendre et puissant, à la structure impressionnante.

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 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.

S'il ne porte pas la mention « Vendange tardive » - Olivier Humbrecht ayant préféré récolté le raisin avant que celui-ci ne soit trop touché par le botrytis, ce Clos Windsbuhl en possède bien des atouts, et en particulier ce bouquet fruité renversant d'éclat et de concentration. Fruits blancs, abricot, pêche, orange, mandarine, une touche de fruit de la passion... on plonge littéralement dans un panier de fruits, enrobés de gourmands arômes de miel et de pralin. Viennent ensuite des notes plus épicées et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

terriennes, entre curry indien, poudre de cacao, thé fumé et truffe blanche. Quelle complexité ! Et quel équilibre en bouche : l'onctuosité ample s'accompagne d'une belle acidité. Il y a là beaucoup d'élégance, et cette énergie, cette vigueur que le sol apporte ! Superbe, en entrée, sur un foie gras aux épices douces ou, au dessert, sur une poire pochée... aux épices douces !

Prix spécial : - 10% du prix Propriété

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Pinot Gris Monopole - 2006



Dégustation et accords

Robe : Or intense, légèrement ambré

Nez : Riche et complexe : fruits blancs, abricot, pêche, orange, mandarine, une touche de fruit de la passion... miel, pralin. Notes plus épicées et terriennes, entre curry indien, poudre de cacao, thé fumé et truffe blanche.

Bouche : Superbe équilibre : l'onctuosité ample s'accompagne d'une belle acidité.

Il y a là beaucoup d'élégance, et cette énergie, cette vigueur que le sol apporte. Très longue finale, épicée et fruitée.

Accords mets-vins : Parfait sur un foie gras mi-cuit aux épices douces et son chutney de mangue ou sur une Poire pochée à la cannelle.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2006

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

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique