

## Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Gewurztraminer 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.

Les vignes de gewurztraminer plantées sur le Clos voici une cinquantaine d'années trouvent ici les conditions idéales pour atteindre une parfaite maturité. On le sait, le Gewurztraminer, tardif, rend le choix des terroirs d'implantation très délicat ; sur des zones trop chaudes et précoces, il sera riche en sucre mais manquera de structure ; sur des zones plus froides, il gagnera en finesse mais manquera de puissance !

Le Clos Windsbuhl a clairement la capacité à conjuguer les deux critères : la preuve avec ce très beau Gewurztraminer 2015, à la fois riche et délicat dans sa structure. On est immédiatement séduit par son superbe bouquet floral, entre rose ancienne, lys et jasmin, et ces arômes végétaux évoquant l'origan et la noisette fraîche.

S'il est bien sûr assez généreux en bouche, avec des équilibres très proches d'un Vendange tardive, la sucrosité est ici particulièrement digeste : le vin possède cette structure très verticale qui lui permet de rester vif, dynamique, de ne jamais tomber dans une quelconque lourdeur. La maîtrise des équilibres entre maturité et acidité, la façon de faire parler le sol, sur une trame fraîche, épicée et serrée, forcent le respect. Bravo !

Prix spécial : - 10% du prix Propriété

## Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Gewurztraminer Monopole - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Une touche fumée puis très florale :  
rose, jacinthe, thym séché, origan.  
Pamplemousse rosé, fruits jaunes. Silex  
frotté, marbre pilé.

Bouche : Superbe structure, à la fois  
veloutée, mais très verticale. Sensation  
de légèreté, de délicatesse portée par la  
trame minérale et fraîche du vin. La  
puissance et l'onctuosité reviennent sur la  
finale.

Accords mets-vins : Plutôt sur une cuisine  
exotique, même sucrée-salée : crevettes  
aux épices et agrumes, ou à l'aigre-doux,  
porc au caramel et cinq parfums.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

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

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique