

Domaine Zind-Humbrecht - Grand Cru Brand Riesling - 2014



Une fois n'est pas coutume, nous avons choisi de ne pas nous contenter des mythiques Clos Windsbuhl et Clos Saint-Urbain, mais de vous montrer une autre facette de la maîtrise exceptionnelle d'Olivier Humbrecht en vous proposant ce Riesling Grand Cru Brand 2014, sec, d'une pureté et d'une délicatesse irrésistibles.

Le Grand Cru Brand, avec son sol de granite et son exposition au Sud et au Sud-Est, est un terroir plutôt chaud et très précoce. C'est souvent ici que l'on voit au début du printemps les premières fleurs en Riesling apparaître. En outre, la décomposition des granites, dans un sol vivant et non compacté (merci la bio-dynamie !) produit des argiles capables de fixer beaucoup de minéraux et de les transmettre aux raisins. Pour atteindre ces argiles accumulées en profondeur, il faut avoir la chance de disposer de vieilles vignes : les pieds de vignes affichent ici une soixantaine d'années au compteur, un âge parfait pour tirer profit de tout ce que peut donner ce grand terroir.

En 2014, les conditions furent idéales sur le grand Cru Brand : chaleur et soleil furent au rendez-vous, sans pour autant que la vigne ne souffre de stress hydrique. Le résultat : des raisins sains et à parfaite maturité pour un grand millésime en perspective.

Après un élevage en foudre de 18 mois, le résultat est largement à la hauteur des espoirs d'Olivier avec ce Riesling à la fois pur et généreux, délicat et profond. On aime ces fines notes florales et minérales, entre fleurs blanches, amande grillée et pierre concassée. On aime aussi ce superbe fruit qui révèle des arômes de pomme et de mirabelle, enrobés de délicates notes de miel d'acacia, et cette touche d'agrumes qui donne à l'ensemble une vraie énergie.

En bouche, le vin, sec, n'en est pas moins ample, caressant. Il possède un grain de texture d'une belle élégance, il se révèle profond et complexe, porté par la minéralité du terroir et une superbe acidité mûre qui tend la finale et nous promet une très belle évolution pour la garde. Grand vin !

Prix spécial : - 10 % du prix propriété. Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Zind-Humbrecht - Grand Cru Brand Riesling - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Très pur et minéral : fleurs blanches, coriandre, amande grillée, pierre concassée. Pomme et mirabelle, enrobées de délicates notes de miel d'acacia. Agrumes frais.

Bouche : Attaque caressante, grain de texture très fin et élégant. Belle acidité mûre et tension minérale qui activent la finale, droite, précise, longue et toujours gourmande.

Accords mets-vins : Saumon fumé ou gravlax. Lotte pochée aux épices douces. Volaille à la crème. Blanquette de veau ou de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec (Indice
1/5).

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique