

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Häuserer Monopole - 2019 - blanc



Parmi l'extraordinaire collection de Clos et de Grands Crus qui composent le patrimoine viticole du Domaine, le Clos Häuserer occupe une place à part. Il symbolise parfaitement la force de l'union des familles Zind et Humbrecht. Sur la base de parcelles qui étaient la propriété d'Emilie Zind, Leonard Humbrecht a patiemment racheté des rangs de vignes attenants, dans les années 1960, jusqu'à réunir une magnifique parcelle homogène de plus d'un hectare, ceinte de petits murets, tout au long du chemin « Häusererweg ».

Situé dans le prolongement immédiat du Grand Cru Hengst, partageant avec lui le même substrat de marnes et de calcaires de l'Oligocène, ce Clos Häuserer avait toutes les caractéristiques d'une terre d'élection pour le Riesling. Léonard n'hésita pas longtemps : dès 1973, il arrache les vignes existantes et les replante exclusivement en riesling.

Si les sols sont ici assez profonds – le Clos Häuserer occupant une position de bas de pente où la couche de colluvions est épaisse – la vigne a eu le temps, depuis 45 ans maintenant, d'atteindre la roche-mère calcaire qui donne au vin sa structure verticale, fuselée, et sa tension caractéristique. Le Clos Häuserer, protégé des vents, est un terroir plutôt solaire et chaud mais la nature du sol et la qualité des méthodes culturales biologiques et bio-dynamiques pratiquées par les Humbrecht permettent au raisin de conserver une superbe acidité et une grande finesse : une spécificité particulièrement appréciable sur un millésime concentré comme 2019.

Avec ce splendide Riesling au profil sec, on est immédiatement saisi par la sensation d'énergie et de fraîcheur qui semble jaillir du verre. On se projette dans un univers à la fois minéral et végétal, de roches calcaires sur lesquelles coule une eau de source, d'herbe juste coupée, de fougère humide, de menthe givrée et d'eucalyptus.

Au nez comme en bouche, le fruit respire la vitalité : les notes toniques de citron jaune, de citron vert, de pamplemousse et de kiwi s'entremêlent aux fruits blancs juste cueillis, évoquant la pomme Reinette ou Granny et la pêche de vigne. Quelques nuances de ricqlès et de bonbon des Vosges rendent la bouche d'autant plus stimulante et sapide.

Peu à peu, la roche calcaire s'immisce dans une matière soyeuse, toujours en mouvement, donnant au vin des intonations d'abord poudrées, puis franchement épicées, évoquant poivres fins, musc et bergamote. Sur la finale, fruit et sol ne font plus qu'un, prolongeant le plaisir et la sensation

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'énergie pendant de longues secondes. La réussite est totale !

Cette superbe bouteille, d'une noblesse incroyable, est un des grands flacons du millésime, dans un registre plutôt « Yin » cette fois : elle brillera sur des langoustines snackées et leur jus à l'estragon ou des noix de Saint-Jacques au cerfeuil.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Häuserer Monopole - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or, reflets vermeil

Nez : Un univers à la fois minéral et végétal, de roches calcaires sur lesquelles coule une eau de source, d'herbe juste coupée, de fougère humide, de menthe givrée et d'eucalyptus. Citron jaune et vert, pamplemousse et kiwi, pomme Granny, pêche de vigne

Bouche : La roche calcaire s'immisce dans une matière mûre et soyeuse, toujours en mouvement, donnant au vin des intonations d'abord poudrées, puis épicées, évoquant poivres fins, musc et bergamote. Sur la finale, fruit et sol ne font qu'un.

Accords mets-vins : Des langoustines snackées, jus à l'estragon ou des noix de Saint-Jacques au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en carafe



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique