

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2023 - blanc



Le Rangen de Thann est incontestablement un grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble et peut-être le plus intense. Pour tous ceux qui chercheraient encore ce que signifie la « minéralité » dans le vin, voici peut-être le mètre-étalon en la matière. En matière de roche et d'énergie tellurique, le Rangen de Thann donne le LA ! Sa pente vertigineuse (jusqu'à 90 % !) oblige à une culture en terrasses. Son altitude, jusqu'à 500 mètres pour certaines parcelles, et sa géologie composée principalement de roches volcaniques le rendent unique. Le Rangen apparaît dans l'histoire au XII^{ème} siècle. Dès le XVI^{ème}, on interdisait d'assembler sa production avec des raisins d'autres parcelles, tant son identité était déjà reconnue...

Son exposition solaire et son terroir de roche volcanique lui donnent effectivement une puissance et un élan fabuleux en bouche ! En 1993, alors qu'il est Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vignerons propriétaires adopte une charte de production plus restrictive encore que la charte des Grands Crus, avec notamment l'interdiction d'insecticides, d'acidification ou de désacidification des vins. Afin de limiter les rendements de la vigne et d'augmenter encore la concentration d'arômes des raisins, les vignerons s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Guidés par l'idée de préserver l'expression unique de ce cru.

Le Rangen de Thann était dans la ligne de mire de Léonard Humbrecht depuis longtemps. Son rêve se concrétise en 1977 avec l'acquisition de la Chapelle Saint-Urbain et de son Clos unique de 5,5 ha : sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron. Après des années d'observation, c'est le riesling, le gewürztraminer et le pinot gris qui ont été choisis par Léonard et Olivier comme meilleurs révélateurs du terroir, chacun planté dans des parcelles bien spécifiques et optimales pour que chaque cépage atteigne sa meilleure maturité.

C'est ce qui donne au riesling un caractère « unique », tant il est mené au bout de lui-même. Grâce à son débourrement plus tardif et à la bonne circulation d'air qui caractérise son microclimat, le Rangen figure parmi les derniers terroirs vendangés chez Zind-Humbrecht.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La rencontre avec un vin de cette trempe laisse toujours pantois, d'autant plus quand, dès que l'on pose le nez sur le verre, les arômes se révèlent déjà à la hauteur des attentes. Un sourire se dessine alors sur les lèvres... l'émotion est immédiate : c'est toute la force des grands vins.

Le premier nez, d'une extrême précision, livre une multitude d'informations. On évolue autour de la pierre volcanique, d'arômes pétrolés, et d'un léger fumé qui s'impose en tête de proue des notes empyreumatiques, très caractéristiques de ce terroir. On distingue également une fine réduction, apportant un grillé naturel qui offre au vin une profondeur folle. Après quelques minutes d'ouverture, le vin s'élargit et sa dimension florale apparaît avec une netteté stupéfiante, guidant l'ensemble vers davantage de douceur et d'élégance. Tilleul, fleur d'oranger : ces arômes se mêlent clairement, enveloppés d'une poche de délicatesse, toujours dans un esprit sec, autour d'un miel d'acacia subtil, qui annonce de la rondeur et de la gourmandise. Puis, le fruit déferle littéralement, autour de la pomme, des fruits à noyau, d'un pomelo, de l'ananas, le tout relevé d'une myriade d'épices, entre carvi, muscade, baie de genièvre ou cardamome.

La puissance de ce vin est phénoménale. On perçoit parfaitement l'intensité qu'il pourra atteindre après quelques années en cave, mais dès aujourd'hui, nous sommes déjà dans l'univers des plus grands rieslings. L'attaque est miellée, gourmande et fruitée, mais ce n'est qu'un leurre : la matière se déploie rapidement et mobilise en un instant des sensations minérales fumées, presque sombres, complétées de picotements évoquant un poivre blanc ou rouge de Kampot.

Dotée d'un équilibre remarquable, la texture est à la fois tranchante, convoquant des zestes d'agrumes, mais aussi ample et caressante en cœur de bouche. Cet équilibre s'appuie également sur des amers minéraux, salivants, où s'exprime pleinement l'esprit du Rangen, permettant aux sensations de bouche de s'étirer avec une impression d'éternité. Les superbes maturités se perçoivent longtemps après la dernière gorgée, et apparaissent alors des notes subtiles d'olives noires et de garrigue.

Il y a dans ce vin une force tellurique impressionnante, qui fait son unicité et force le respect. Il respire son terroir et nous permet de toucher du doigt l'authenticité de l'unique Grand Cru Rangen de Thann.

Rien de tel que la noblesse des grands plats pour révéler l'éclat de ce vin. On pense d'abord à une araignée de mer travaillée avec une crème de fenouil et quelques petits pois frais. On peut aussi l'imaginer avec un maquereau cuit à la vapeur de vin blanc, servi avec une sauce bourride, des pommes de terre et langues d'oursin fumées. D'ici quelques années, n'hésitez pas à le mettre en scène dans un accord terre-mer : selle

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'agneau et anguille fumée, pomme de terre au nori et tempura d'oseille.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : précis et gourmand : pierre volcanique, arômes pétrolés, notes empyreumatiques, fine réduction apportant un grillé naturel, tilleul, fleur d'oranger, miel d'acacia, pomme, fruits à noyau, pomelo, ananas, myriade d'épices.

Bouche : puissance phénoménale, attaque miellée, gourmande et fruitée, notes minérales fumées, poivre blanc ou de Kampot, équilibre remarquable, texture tranchante (zestes d'agrumes) puis ample et caressante, amers minéraux, salivants, olives noires, garrigue

Accords mets-vins : araignée de mer à la crème de fenouil et aux petits pois frais, maquereau cuit à la vapeur de vin blanc, sauce bourride, pommes de terre et langues d'oursin fumées. Plus tard, selle d'agneau et anguille fumée, pomme de terre au nori et tempura d'oseille.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2048

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique