Domaine Zind-Humbrecht Gewurztraminer "Roche Calcaire" blanc demi-sec 2019

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)
Millésime: 2019
Appellation: Alsace
Couleur: blanc 1/2 sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: gewürztraminer
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un Gewurz comme on les aime. Parfaitement exotique, mais jamais lourd, toujours vif et frais. Il porte assurément la signature des plus grands vignerons d'Alsace ! A garder si possible !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ZIND-HUMBRECHT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Gewurztraminer "Roche Calcaire" blanc demi-sec 2019

Commentaires de dégustation (Février 2021) : couleur jaune pâle. Le nez montre une expression aromatique retenue, presque minérale, fumée, si typique d'un sol calcaire. Il finit par s'ouvrir et dévoiler des agrumes mûrs, des fruits exotiques avec une expression très élégante. La bouche montre une fraîcheur et une acidité surprenantes et se termine par un moelleux délicat et équilibré. Il est clair que ce vin bénéficiera d'un vieillissement supplémentaire afin de lui permettre d'exprimer tout son potentiel.

Fiche technique rédigée par le domaine

Description : La géologie calcaire sédimentaire, principalement située sur les contreforts des Vosges en Alsace, a toujours été le premier choix pour produire des Gewurztraminer de grande garde et structurés. La présence d'argile, plus ou moins importante, apporte un élément de fraîcheur dans les sols, ralentissant le processus de maturité et préservant une meilleure acidité. La présence de calcaire influence le profil aromatique et la texture du vin. Les vins deviennent plus épicés, moins floraux, avec une structure tannique plus serrée reconnaissable si cruciale pour l'équilibre du vin. Le Gewurztraminer, plus que tout autre en Alsace, nécessite une maturité physiologique accomplie. À défaut, cela peut aboutir à un vin trop aromatique, non complexe et amer. La qualité du terroir y contribuera grandement, tout comme être patient au moment des vendanges ! L'acidité de cépage étant naturellement faible, les vendanges plus tardives n'affectent pas autant le vin que les autres cépages qui souffriraient davantage de la perte d'acidité. Tous les raisins entrant dans la composition de ce vin proviennent de nos meilleurs lieux-dits ou Grands Crus, où nous prélevons les plus jeunes ceps complantés dans les vieilles vignes d'origine.

Mise en bouteille : Août 2020

Alcool acquis : 13.4°

Sucre residuel : 26 g/l

Acidité totale : 3.6 g/l H2SO4 (4.7 g/l Tartrique)

pH : 3.6

Rendement : 38 hl/ha

Optimum de dégustation : 2023-2037

Âge moyen des vignes : Plantées en 1973

Terroir : Calcaire Oolithique et marnes siliceuses

Millésime 2019

Afin de bien comprendre un millésime, il est important d'observer les phénomènes qui ont marqué la vigne l'année précédente. Le processus de fructification de la vigne est un cycle de deux ans. La plante va en effet commencer à construire la récolte 2019 durant l'été 2018. Les bourgeons latents présents sur les rameaux de l'année (situés à la base des feuilles) ont pour vocation de porter la future récolte de l'année suivante, si bien sûr ils sont conservés par le tailleur en hiver. Tout stress sévère augmente la fertilité de ces bourgeons latents (stress hydrique, gel, grêle…). L'importance de la récolte va aussi influencer la mise en fertilité des bourgeons latents. En effet, le raisin émet des hormones spécifiques par les pépins. Une concentration plus ou moins importante va donc influencer le processus de reproduction de la plante. En 2018, les vignes étaient très fertiles (suite au stress de gel de 2017 et à la petite récolte), on pouvait donc s'attendre à un effet inverse en 2019 avec moins de grappes et moins de baies de raisins sur chaque grappe, ce qui fut le cas. L'été et l'automne 2018 ont été extrêmement secs et chauds, ce qui a rendu difficile le labour hivernal, mais en contrepartie, les vignes sont restées vertes très longtemps après les vendanges. Elles auront eu la possibilité de constituer des réserves et de récupérer beaucoup d'énergie avant la chute des feuilles. Tout était donc en place pour espérer un beau millésime 2019 du point de vue physiologique !

L'hiver a été doux avec peu de pluies. Le débourrement était donc précoce, étalé de fin mars à début avril selon la précocité des terroirs. Un front froid en avril a retardé la croissance des vignes et début mai nous étions très proches de subir une gelée. Le mois de mai a été plutôt gris et froid, ce qui provoqua un ralentissement de la croissance des vignes. Le vignoble était de couleur vert pâle en cette période de printemps maussade, les sols mal conduits/tassés montraient des phénomènes de chlorose (jaunissement des feuilles). La floraison a débuté fin mai sous ces températures plus fraîches mais s'est terminée sous un temps plus chaud à la mi-juin. Le froid a eu un impact sur la floraison et il a été possible de remarquer des phénomènes de millerandage (baies n'ayant pas ou moins de pépins et qui restent donc plus petites), principalement sur Riesling et Gewurztraminer. Souvent, il était possible de constater que le troisième raisin sur un rameau 'filait' sur une vrille. Une vrille est en fait une grappe avortée ! La conséquence de cette floraison froide était une chute de rendement non négligeable sur certains secteurs précoces Les vignes ont bénéficié de deux belles pluies mi-juin, et avec des températures plus chaudes, elles ont toutes commencé à reprendre des belles couleurs. La récolte était alors prévue pour être de taille moyenne, à l'exception de ces zones plus précoces (plus de millerandage).

Le mois de juillet a été très chaud et sec, devenant caniculaire début août, par la suite, les températures retrouvaient une normale classique. Il n'y a pas eu de problème de maladie en 2019 à l'exception d'oïdium localisé. Le mois d'août est grandement responsable du style des vins de 2019 : à savoir une météorologie favorable à la vigne (chaleur non excessive) avec des averses normales et nécessaires en milieu et en fin de mois, permettant aux raisins de mûrir sans stress. L'échaudage (brûlure de raisins par le soleil) ne fut pas un problème en 2019. Les vendanges démarrent sur le domaine le 11 septembre et se déroulent rapidement pour finir le 30 septembre.

2019 est un grand millésime ! La récolte, de taille moyenne, présente une belle harmonie entre sucre et acidité. La maturité physiologique est également atteinte sans problème, les raisins n'ayant pas mûri trop rapidement. Les rendements sur le domaine sont en moyenne de 31hl / ha sur les vignobles Grands Crus et 40hl / ha pour la catégorie Alsace (lieux-dits inclus). Les fermentations ont été très lentes à s'achever, nécessitant souvent une année complète pour permettre à certains vins de finir secs, en particulier pour le Riesling, classiquement marqué par une acidité plus élevée et un pH plus

bas, qui serait souvent la principale explication de la lenteur des fermentations. Les vins de 2019 expriment concentration, structure, raffinement et évolueront lentement. Ce sont de beaux vins de garde.