

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Clos Jebsal" SGN blanc moelleux 2016

Prix du produit :

297,00 €



 ZIND-HUMBRECHT

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)
Millésime: 2016
Appellation: Vin de France (Alsace)
Couleur: blanc moelleux
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos Jebsal
Wine Advocate (Parker): 93+/100
Cépage dominant: pinot gris
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Dans ce Clos mythique, le domaine Zind Humbrecht élabore pour la première fois en 2016 depuis 2011 un pinot gris moelleux d'une grande élégance, destiné à une grande garde. A déguster avant 2050.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Clos Jebsal" SGN blanc moelleux 2016

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, oct 2018) : 93+/100. *The 2016 Turckheim Pinot Gris Clos Jebsal Sélection de Grains Nobles is clear yet a bit volatile on the nose with notes of quinces. On the palate, this is a fine, elegant, piquant and structured SGN with lots of lemon flavors. It's piquant, elegant, well concentrated and sweet but with nice bitters on the finish.*

Commentaires de dégustation (Février 2018) : Couleur or brillante. Le nez est déjà très ouvert et expressif sur le fruit. Le palais exprime une belle liqueur et rondeur, sans agressivité des sucres résiduels. Ce vin conserve l'élégance naturelle du millésime. La couleur restera claire plus longtemps (effet du passerillage) et évoluera doucement. Comme dans le passé, les vins liquoreux du Jebsal sont destinés à une grande garde.

Fiche technique rédigée par le domaine

Description : Les conditions météorologiques étaient très favorables à l'attente de la pourriture noble en 2016. Par contre, l'absence d'humidité, voire de pluies, a limité le développement du champignon botrytis. La sélection de Grains Nobles 2016 est donc obtenue autant par l'apport de botrytis que de passerillage, forme de dessiccation naturelle des raisins qui provoque une augmentation de leur richesse (en sucre mais aussi acidité). C'est toutefois le premier SGN produit sur ce Clos depuis le millésime 2011. Les conditions climatiques adverses (pluies) n'avaient pas permis de conserver les raisins sur pieds suffisamment longtemps dans les millésimes précédents pour aller jusqu'au stade SGN. Le passerillage a un effet très intéressant sur les vins. La fermentation est plus facile (le botrytis a un effet inhibiteur des levures), le style est plus sur le fruit et on retrouve un effet de concentration de l'acidité, bien perçu sur ce vin.

Mise en bouteille : Août 2017

Alcool acquis : 13.1°

Sucre résiduel : 128.5 g/l

Acidité totale : 4.8 g/l H₂SO₄

pH : 3.5

Rendement : 22 hl/ha

Optimum de dégustation : 2021-2046+

Âge moyen des vignes : Plantées en 1983

Terroir : Marnes grises et gypse (Keuper). Exposé sud, terrasses et forte pente.

Millésime 2016

Le millésime 2016 est contrasté et il est possible de dire que deux millésimes cohabitent ensemble. Le premier, jusqu'à mi-juillet (débourrement à la fermeture de la grappe), est un millésime tardif, marqué par un hiver sur le tard et par beaucoup d'eau, provoquant de graves problèmes de maladies cryptogamiques (mildiou); le deuxième, (véraison et maturation) est marqué par de fortes chaleurs, une luminosité importante et un manque d'eau ayant causé dans certains secteurs des stress hydriques marqués.

L'hiver 2015/2016 fut doux, mais un mois de mars un peu plus frais et une pluviométrie importante en avril ont retardé le débourrement. Heureusement ! L'Alsace échappe de justesse à la semaine de froid fin avril et seuls quelques terroirs en bas de coteaux ont subi des pertes. Les pluies importantes d'avril à juin perturbent la sortie de la vigne et retardent la floraison (300mm en trois mois). En réaction au stress de chaleur de 2015, la sortie de raisin est généreuse et la récolte s'annonce de bonne taille. Certains secteurs ayant subi des attaques précoces de mildiou sur inflorescences enregistrent des pertes importantes. En juin, les vignes poussaient vigoureusement. Maîtriser cette croissance importante tout en gardant les sols propres (maîtrise de l'enherbement) et pouvoir conserver un rythme de traitements régulier était une gageure. 40 personnes travaillaient sur le domaine !

A partir de juillet, tout s'inverse. Le cumul de pluies sur 4 mois atteint à peine 100mm. Les terroirs de sols légers et drainants souffrent beaucoup et les blocages de maturité sont fréquents, surtout sur cépage riesling. Là où la viticulture était en concordance avec les caractéristiques du millésime (rendement raisonnable, maîtrise des maladies et contrôle des adventices...), et surtout sur sols où l'enracinement est profond, il a pu être possible de produire des vins élégants, racés, souvent tendus et ayant un beau potentiel de vieillissement.

Autant certains terroirs précoces et drainants ont pu être récolté tôt (troisième décan de septembre), autant certains terroirs moins solaires et ayant une géologie plus lourde auront été récoltés sur le tard en profitant de belles journées automnales en octobre. La famille des pinots aura su mûrir assez vite, par contre riesling et gewurztraminer ont nécessité 120 jours après floraison, voire plus, pour atteindre une bonne maturité physiologique. Les Pinot-Gris furent par exemple récolté un mois avant Riesling et Gewurztraminer sur le Rangen ! Les équilibres (acides/sucres/tannins) sont bons et on note une faible proportion d'acide malique dans les vins. Les vins à peine finis se caractérisent déjà par un toucher de bouche de grande pureté et une belle précision.

2016 présente un beau potentiel qualitatif et de garde. Cultiver le vignoble en bio-dynamie n'était pas de tout repos et il était primordial d'être très réactif, d'anticiper et surtout de pouvoir intervenir rapidement lors des quelques rares éclaircies de la météo en juin. Sans quoi la sanction était importante ! Dans l'ensemble, en 2016, l'Alsace confirme sa situation géo-pédo-climatique privilégiée (protection des Vosges) et son aptitude à pouvoir produire des grands vins. A l'exception du Clos Jebsal, 2016 ne fut pas un millésime favorisant la pourriture noble.

Les vignobles ayant produit une récolte raisonnable ont permis d'obtenir des vins harmonieux, bien structurés avec des beaux équilibres maturités/acidités. Les textures des vins sont dans l'ensemble élégants et complexes. Une belle maturité phénologique confère aux vins un grain agréable en bouche, une puissance modérée due à des niveaux d'alcool acquis plus faibles et des équilibres très secs, surtout sur Riesling. Beaucoup de vins ne finirent leur fermentation qu'en septembre 2017 et les mises en bouteilles furent effectuées pour ces vins en février 2018. Tous les cépages ont bien réussi en 2016 et tous devraient bien évoluer dans le temps.

Le Terroir en détail :

Le Clos Jebsal se situe sur une faille géologique de marnes grises calcaires du Keuper (Trias/Secondaire), riche en argile et gypse. Juste en-dessous du Grand Cru Brand, ce Clos de petite taille (1,3ha), oriente sa pente très forte (50%) et ses nombreuses terrasses vers le sud. Le Clos Jebsal profite d'un méso climat très chaud et incroyablement précoce, tout en étant parfaitement protégé des vents du Nord par la montagne du Brand.

Le sol profond et relativement lent à se réchauffer permet de toujours obtenir des vins ayant une acidité équilibrée, associée à une maturité importante liée à ce terroir. De par sa situation et son sol, il a été possible de constater au fil des années que ce terroir a une réelle aptitude à développer la pourriture noble. Chaque récolte depuis 1989 a été soit une Vendange Tardive, soit une Sélection de Grains Nobles. Le caractère moelleux/liquoreux des vins du Jebsal est une composante de ce terroir.

Les vins en général :

Malgré une précocité remarquable (le Clos Jebsal est le terroir où l'on trouve les premières fleurs et premières baies verrées sur le domaine), ce terroir a une réelle capacité à produire des vins ayant une typicité de sol froids. Les marnes grises du Keuper assurent une régularité en eau, empêchant tout stress hydrique et conférant aux vins du Jebsal une belle acidité. La pourriture noble est présente chaque année, et depuis le premier millésime, tous les vins issus du Jebsal sont moelleux. Selon le climat en fin de saison, il possible que l'expression Sélection de Grains Nobles soit privilégiée, surtout en année de forte acidité, alors que d'autres millésimes, plus rares comme 2012, 2004, 1992, nous privilégions une vendange intégrale en Vendange Tardive. Il n'est pas rare non plus que dans certains millésimes, Le Jebsal soit le seul terroir à produire des vins de sur-maturité. Dans les années où le botrytis atteint une extrême concentration et les Grains Nobles dépassent le seuil des 30° potentiels, ces vins portent la dénomination « Trié Spéciale », car ils se distinguent des autres par un alcool acquis très faible (souvent inférieur à 6%) et une grande quantité de sucres résiduels (plus de 300g/l).

Les vins du Jebsal sont discrets dans la jeunesse, souvent marqués par des arômes de fumé et de pierre. L'expression fruitée, liée à la pourriture noble, se développe au fil du vieillissement en bouteille. Un vieillissement minimum de 10 ans est souvent nécessaire pour permettre à ce cru

de s'exprimer pleinement.