

Domaine Zind-Humbrecht "Zind" (chardonnay-auxerrois) blanc sec 2022



DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Zind

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un superbe vin d'Alsace, produit sur l'illustre terroir calcaire de Windsbuhl, d'où une fraîcheur et d'une vivacité époustouflantes. Il est déjà très bon en 2024 grâce à un savant assemblage de deux cépages "hors normes" idéalement complémentaires, le chardonnay et l'auxerrois. Bien sûr il sera encore meilleur à partir de 2025. On n'ose dire que c'est l'entrée de gamme du domaine !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht "Zind" (chardonnay-auxerrois) blanc sec 2022

Commentaires de dégustation du domaine (janvier 2024) : Couleur jaune pâle. Le nez est encore discret et sur sa réserve, typique du Windsbuhl dans sa jeunesse. Il exprime de délicats arômes d'agrumes, d'herbes fraîches et est marqué par l'élevage sur lies avec des saveurs grillées, de noisette et de pierre. La bouche est vive, élégante, harmonieuse avec une acidité mûre. L'épine dorsale minérale liée au calcaire du Windsbuhl est visible dans ce vin. Le Zind 2022 présente également une texture jeune, il lui faut plus de temps pour s'ouvrir pleinement. C'est un vin sec, structuré et prometteur..

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, février 2025) : 93/100. *From 33-year-old vines planted in the coolest part of the Clos Windsbuhl, which is located adjacent to the forest, the 2022 Chardonnay-Auxerrois Zind offers a deep, clear, fresh and elegantly aromatic nose of ripe and well-concentrated fruits, Muschelkalk limestone, herbs, salts and lemon juice. On the palate, this is a mouth-filling, refined and stimulating mineral white with a dense and even rich texture and a long, intense and complex structured finish with fine tannins and stimulating salinity. The wine is as rich and powerful as it is stimulatingly juicy and elegant, provided with fine tannins that are perfectly wrapped by the concentrated and generous fruit texture. This is a great Windsbuhl, yet since it's also Chardonnay without bubbles, it has to be marketed as Vin de France. The 2022 will improve greatly with time, although it's already irresistible. 12.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted in November 2024. **Drink date 2025-2050.***

Fiche technique rédigée par le domaine

Description : Le Clos Windsbuhl a été acquis par le Domaine Zind-Humbrecht fin 1987. Nous nous sommes vite rendu compte que certaines parcelles devaient être replantées afin de choisir soit une combinaison cépage / porte-greffe mieux adaptée et / ou modifier la densité de plantation. La partie du Clos la plus proche de la forêt nécessitait d'être arrachée. En considérant les options possibles, nous avons décidé de choisir des cépages à maturation légèrement plus précoce pour compenser l'apport de fraîcheur de la forêt voisine. A la place de la combinaison classique Auxerrois / Pinot-Blanc, nous avons remplacé ce dernier par du Chardonnay. Malheureusement, le Chardonnay n'est pas autorisé pour les vins tranquilles en Alsace, nous devons donc déclassifier ce vin en Vin de France chaque année. Le Chardonnay fait partie de la famille des Pinots, mais comparé au Pinot-Blanc, il peut produire des rendements inférieurs (avec des sélections de qualité) et conserver une belle acidité sur la géologie calcaire du Windsbuhl. En 2019, la production était en fait assez faible, nous avons donc également ajouté un petit pourcentage de Pinot-Gris Windsbuhl dans l'assemblage qui a pu fermenter complètement sec.

Mise en bouteille : Août 2023

Alcool acquis : 12.8°

Sucre résiduel : 2,7 g/l

Acidité totale : 3.4 g/l H₂SO₄ (5.2 g/l Tartrique)

pH : 3.3

Rendement : 50 hl/ha

Optimum de dégustation : 2024-2034+

Âge moyen des vignes : 33 ans

Terroir : Calcaire Muschelkalk (Trias)

Millésime 2022

2022 fait suite à un millésime 2021 stressant, tant pour la vigne que pour les vignerons ! La petite récolte et une météo finalement meilleure en août 2021 ont favorisé une induction florale importante (moment où la vigne prépare la fructification pour l'année à venir – le bourgeon foliaire devient fertile et porte la future grappe). Ce n'est donc pas une surprise de voir beaucoup de grappes sur les vignes au printemps 2022 ! Il y a eu quelques risques de gel début avril, mais les températures ne sont pas descendues assez bas pour créer des problèmes en Alsace. Le débourrement fut lent et s'étala sur les trois premières semaines d'avril. Mai et juin ont été très secs et chauds. Les vignes ont finalement poussé rapidement et les premières fleurs ont été observées sur le Clos Jebstal vers le 20 mai et la floraison s'est achevée début juin dans les vignobles à maturation plus tardive du Rangen et du Clos Windsbuhl. Le risque de maladie était très faible même si l'Oïdium devait être surveillé attentivement. Fin mai, des signes de stress hydrique précoce ont pu être observés. Les températures élevées et le manque d'eau pendant la floraison ont provoqué une coulure et un millerandage importants, notamment sur les vignobles de Riesling situés sur les terroirs graveleux de Turckheim. Dans ces situations, les capuchons floraux restaient collés ensemble et soit la fleur avortait, soit elle séchait. En quelques semaines, un énorme potentiel de récolte devint une petite récolte dans de nombreux vignobles ! Les vignobles de Wintzenheim (Hengst) ont bénéficié d'un peu de pluie après le 20 juin, mais malheureusement accompagnée d'une petite grêle. Nous étions contents que seule une petite surface ait ce problème (20% de perte), mais à la fin de l'été nous aurions préféré avoir cette pluie et cette petite grêle sur tous nos vignobles. Le manque d'eau en 2022 a été plus dommageable qu'une petite grêle ! Juillet a également été chaud et sec. Les premiers raisins ont débuté leur véraison (changer de couleur) vers le 14 juillet (toujours au Clos Jebstal). Quelques pluies (Brand) fin juillet étaient les bienvenues mais pas vraiment suffisantes pour préparer les vignes à une première quinzaine d'août très chaude (températures entre 35 et 38°C). Enfin, une pluie importante a apporté toute l'eau nécessaire sur les sols granitiques de Brand, Sommerberg et Wineck-Schlossberg mi-août mais avec d'importants dégâts de grêle, principalement sur les villages de Niedermorschwihr et Katzenthal. Seul le Grand Cru Brand sur la partie centrale et ouest a eu la chance d'avoir de l'eau avec quasiment pas de dégâts de grêle.

Malheureusement, à nouveau, les vignes sur graves de Turckheim n'ont reçu aucune pluie. Dans ces vignobles, les baies ont arrêté leur croissance précocement et contenaient très peu de jus. Les vendanges ont commencé tôt le 22 août. Afin de pouvoir faire des vendanges sur des journées courtes (en les terminant avant qu'il ne fasse trop chaud l'après-midi) et ne pas récolter certaines parcelles en sur-maturité, nous employions parfois jusqu'à 100 personnes dans les vignes. La plupart des vignobles ont été vendangés au cours de la première quinzaine de septembre. Nous avons terminé les vendanges avec des vins plus riches du cépage Gewurztraminer le 20 septembre. Les sols granitiques ont mûri très rapidement et, à l'exception du Sommerberg et du Wineck-Schlossberg, le volume de récolte est satisfaisant. Les sols calcaires se sont également très bien comportés. Ils n'ont pas été affectés par le stress hydrique et les baies/feuillage se sont très bien développés. Le terroir du Herrenweg/Roche Roulée/Turckheim) a le plus souffert de la chaleur et du manque d'eau. 2022 aurait été un millésime difficile pour les vins botrytisés de vendanges tardives. Lorsque la maturité est si précoce en conditions sèches, le botrytis ne se développe pas facilement, et s'il se développe, le risque de pourriture grise est élevé, ce qui fut le cas en 2022. Le stress hydrique, à l'inverse de 2021, a également ralenti l'activité du sol. Les vins de 2022 avaient un taux d'azote beaucoup plus faible provoquant des fins de fermentations très compliquées. L'équipe de la cave travaille dur au printemps 2023 en relançant constamment les fermentations à partir des sélections de levures en cave. Cela a permis à tous les vins censés devenir secs de terminer leurs fermentations au cours de l'été 2023. Le rendement moyen en 2022 est de 37,9 hl/ha (33 hl/ha Grands Crus et 38 hl/ha Alsace). Tous les vins sont expressifs et font preuve d'une élégance insoupçonnée, résultant d'une combinaison harmonieuse de minéraux, d'une bonne acidité, de tanins mûrs, et d'une absence de sucres résiduels là où ce n'est pas nécessaire. 2022 est un millésime contrasté qui a produit de grands vins sur les plus grands terroirs d'Alsace.