Domaine Zind-Humbrecht Gewurztraminer "Roche Calcaire" blanc moelleux 2022

Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)
Millésime: 2022
Appellation: Alsace
Couleur: blanc moelleux
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Roche Calcaire
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 ! Ce vin est principalement issu des jeunes vignes du fameux Grand Cru Hengst, le terroir idéal pour ce cépage.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Gewurztraminer "Roche Calcaire" blanc moelleux 2022

Commentaires de dégustation d'Olivier Humbrecht (janvier 2024) : *Couleur or jaune pâle. Le nez est très expressif sur des arômes intenses de fruits exotiques (litchi, mangue, fruit de la*

passion, pamplemousse…). Cela ressemble à un cliché de vin variétal, mais c'est en réalité un vin élégant et racé fortement influencé par ces deux grands terroirs que sont le Hengst et Windsbuhl.

La bouche est fraîche, assez tendue et vibrante. Belle douceur en finale très bien équilibrée par des tanins mûrs. Il s'agit d'un Gewurztraminer classique légèrement moelleux qui ne trahit pas son origine. Il peut être dégusté jeune, mais développera plus de complexité (épices) avec le temps.

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 2023

Alcool acquis : 13,1°

Sucre residuel : 28,7 g/l

Acidité totale : 2,9 g/l H2SO4 (4,4 g/l Tartrique)

pH : 3,5

Rendement : 47 hl/ha

Âge moyen des vignes : 40 ans

Terroir : Calcaire Oolithique et marnes siliceuses

Millésime 2022

Le Gewurztraminer peut être un cépage très tannique.

Ayant une acidité naturellement plus faible, comme un vin rouge, il lui faut une certaine maturité phénolique pour acquérir une structure de garde. C'est la raison principale pour laquelle il est souvent le dernier récolté en Alsace. La géologie calcaire a l'avantage d'être moins précoce, d'apporter de la structure, parfois un peu plus d'acidité, mais surtout de couvrir une partie des arômes variétaux exubérants par des saveurs épicées/minérales plus complexes.

Sur un sol calcaire, le Gewurztraminer mûrira également techniquement plus lentement (sucres). Ainsi, à moins d'être récolté très tardivement, il est également plus facile de gérer le potentiel alcoolique. Dans les vignobles de Hengst et Windsbuhl, qui sont des très vieilles vignes, nous remplaçons les vignes manquantes par des jeunes plants. Avec le vieillissement du vignoble, la proportion de ces remplacements est plus conséquente. On peut donc retrouver dans une vigne centenaire des plants allant de 100 ans à 1 an ! Avant de récolter les vieilles vignes, nous parcourons ces deux vignobles et sélectionnons les jeunes plants, ceux aussi plantés en début de rang (plus vigoureuses) et tous raisins que nous préférons ne pas ajouter au grand vin mais néanmoins de bonne qualité et d'origine. Ces raisins sont généralement très mûrs, c'est pourquoi le Gewurztraminer Roche Calcaire conserve souvent naturellement une certaine quantité de sucres résiduels.