

# Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Rotenberg" blanc sec 2022



DOMAINE  
ZIND-HUMBRECHT

Prix du produit :

**318,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2022

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Rotenberg

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: pinot gris

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

mini rendements, maxi concentration, ce pinot gris bénéficie d'un terroir unique (orientation, altitude). Un très grand vin blanc sec, qui garde l'opulence du pinot !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Rotenberg" blanc sec 2022

**Commentaires de dégustation du vigneron (janvier 2024) :** *Couleur jaune vif. Nez discret*

---

*s'ouvrant sur des arômes d'agrumes. Touché de bouche serré, typique des calcaires rouges du Rotenberg.*

*La bouche est plus expressive que le nez, avec une texture suave et veloutée révélant davantage des arômes de fruits blancs, de miel, quelques fruits exotiques. Ce vin offre aujourd'hui beaucoup de plaisir et de satisfaction avec une longue finale.*

**Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, février 2025) : 95/100.** *From 41-year-old, 33 hectoliters per hectare-yielding vines on red limestone soils from the Oligocene, the dark golden-colored 2022 Rotenberg Wintzenheim Pinot Gris opens with a remarkably fragrant, pure, refined, saline and rocky bouquet of ripe and concentrated white and yellow seed fruits, crushed limestones and lemony nuances. Round, vital and very elegant on the palate, this is a full-bodied, intense yet refined Pinot Gris that reveals a saline, savory and finely tannic finish with noble bitters and delicate fruit aromas. Bottled with 0.5 grams per liter of residual sugar, this is an analytically bone dry but sensorial ample, rich and complex Pinot with a long, mineral finish. The tannins are fine and well integrated and perfectly intermingled with the precise limestone acidity. This is an extraordinary Pinot Gris that was bottled with 13.15% alcohol in January 2024. Natural cork. Tasted in November 2024.*

*The Pinot Gris is eventually even better than the excellent Auxerrois from this cru. "The steep red limestone slopes of the Rotenberg turn from full north facing to west facing," explains Olivier Humbrecht whose family domaine owns almost two hectares under vine on the west-facing part, looking at the Vosges mountains. "Enjoying a late sunrise and early sunset, this vineyard is capable of retaining good acidity and structure every vintage. It was also capable in the past, in late-ripening vintages, to produce amazing Vendanges Tardives. Today, the harvest is much earlier, and the grapes possess a balance that allows for the production of racy dry wines." **Drink date 2025-2045.***

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Description :** Le vignoble du Rotenberg est situé sur le flanc ouest nord-ouest du Grand Cru Hengst à Wintzenheim, sur un calcaire de couleur rouge (marnes siliceuses calcaires de la période oligocène). Les vignes poussent quasiment sur la roche mère, la pente raide a dû subir des phénomènes d'érosion lors de sa formation, mais c'est aussi un calcaire relativement pauvre. Le Rotenberg mûrit relativement tardivement, surtout compte tenu de la précocité climatique du village. Assurément, l'altitude et la face nord-ouest contribuent grandement à ralentir l'augmentation en sucre sur ce cépage à maturation rapide. Dans le passé, c'était un endroit privilégié pour la production de vins de type vendange tardive. Aujourd'hui, des vendanges plus précoces et un climat beaucoup plus sec poussent à produire des vins de type sec. Le vignoble du Rotenberg s'est adapté avec brio à ce changement de style. La production est très faible (23hl/ha en 2019 !). Les vignes affichent une belle vigueur mais portent un nombre de grappes réduit, elles-mêmes très petites. De façon générale mais surtout en 2019, les vins

---

présentent une structure ferme. Lent à fermenter en 2019, les levures indigènes ont finalement réussi à produire un vin absolument sec, à notre grande satisfaction!

**Mise en bouteille** : Janvier 2024

**Alcool acquis** : 13.15°

**Sucre résiduel** : 0,5 g/l

**Acidité totale** : 3,6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (5,5 g/l Tartrique)

**pH** : 3,25

**Rendement** : 33 hl/ha

**Optimum de dégustation** : 2025-2040+

**Âge moyen des vignes** : 41 ans

**Terroir** : Calcaire rouge oligocène

### **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.