

# Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Clos Windsbuhl" blanc sec 2022 (3 bouteilles)



 DOMAINE  
ZIND-HUMBRECHT

Prix du produit :

**270,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Windsbuhl

RVF: 97/100

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

Un très grand Riesling issu des sols calcaires d'altitude du Clos Windsbuhl, réservé aux amateurs éclairés et patients. **97/100 RVF!**

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Clos Windsbuhl" blanc sec 2022 :

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **97/100**. *Somptueux volume et profondeur de chair dans le Clos Windsbühl, un vin digeste à l'allonge radieuse, plein de réserve, qui s'inscrit dans les grands millésimes de ce terroir.*

**Commentaires de dégustation du vigneron** (janvier 2024) : *couleur jaune pâle. Le nez révèle de discrets arômes d'agrumes. Les vins du Windsbühl ne sont jamais démonstratifs dans leur jeunesse mais impressionnent par leur pureté et classe. Bouche élégante, vibrante avec une bonne intensité et une structure tendue. Puissance moyenne, finale sèche avec cette acidité saline mûre et veloutée de 2022. Ce n'est pas un Windsbühl agressif, mais il étonnera quand même beaucoup, surtout ceux qui pensent que 2022 n'a produit que des vins riches. Le style distinctif du Windsbühl (acidité, délicatesse, complexité) est bien présent dans ce vin qui vieillira avec grâce.*

**Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, février 2025) : 97/100.** *Picked very late in the middle of September, the 2022 Clos Windsbühl Hunawihr Riesling offers a very deep, rich and intense, lime and limestone-driven bouquet that is very distinctive, rich, coolish, fresh and citric. Round and generous on the palate, this is a powerful, complex, very salivating Windsbühl Riesling with the generosity and finesse (also in terms of acidity) of a grand cru and a lemon-fresh (and bitter) finish The wine is wide and juicy but also refined and fresh in all its minerality. It is also really rich and potent yet not at all driven by alcohol. The salinity is great here and intertwined with tannins and noble bitters. 4,400 bottles 12.46% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2024. Drink date 2025-2070.*

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

**Description :** Si l'histoire a inscrit le Tokayer (Pinot-Gris) sur le terroir du Clos Windsbühl dès 1760, le Riesling a peut-être fait son apparition un peu plus tard sur ce Clos. Réputé pour avoir un climat tardif, le terroir de calcaire Muschelkalk – ou calcaire dolomitique du Trias – se réchauffe en fait assez rapidement. Les couches superficielles du sol sont peu profondes, les racines sont très vite dans la roche mère calcaire et bénéficient d'un excellent drainage. Le Riesling est planté sur la partie haute du Clos, plus caillouteuse, et face au sud-est. L'expérience nous a aussi montré que ce terroir n'a pas besoin de puissance pour s'exprimer. Bien au contraire, des raisins sains vont pleinement exprimer la délicatesse et verticalité de ce terroir qui est capable dans chaque millésime de conserver une rigueur et acidité qui en fait sa caractéristique principale. Les levures sont en fait inhibées par l'acidité du Windsbühl et donc ont beaucoup de mal à se développer et c'est toujours avec beaucoup de satisfaction et soulagement que nous constatons la fin de la fermentation. Un élevage long sur lies totales en foudre ancien permet d'affiner le vin jusqu'à la mise en bouteille.

**Mise en bouteille :** Janvier 2024

**Alcool acquis :** 12,5°

**Sucre résiduel :** 2,6 g/l

---

**Acidité totale** : 4,8 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (7,3 g/l Tartrique)

**pH** : 3

**Rendement** : 50 hl/ha

**Optimum de dégustation** : 2026-2047+

**Âge moyen des vignes** : 41 ans

**Terroir** : Calcaire Muschelkalk (Trias) exposé sud, sud-est, moyenne/forte pente.

En 2022, les vignes surgreffées en Riesling ont commencé à produire, la production de Riesling sur le Clos est donc désormais légèrement plus importante. Nous supposons que dans les années 50/60, la maturation du Riesling n'était pas si évidente à chaque millésime, mais aujourd'hui, c'est un net avantage de bénéficier du climat plus frais et tardif de ce clos situé à proximité du massif Vosgien, ceci afin d'obtenir des vins élégants et racés. Le sommet du Clos, où les sols sont plus superficiels et la roche mère calcaire presque affleurante (on a du mal à mettre des piquets dans le vignoble !) a été planté en Pinot-Gris en 1990. Nous avons décidé de surgreffer ces vignes en Riesling en 2021, et le résultat l'année suivante fut très intéressant, pas encore en pleine production mais avec toutes les caractéristiques d'un vignoble de 32 ans ! Comme d'habitude, le Clos Windsbuhl a été le dernier Riesling récolté en 2022. Le vin a fermenté très lentement sans s'arrêter pour devenir sec l'été 2023.

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, environ 15km au nord de Colmar, surplombant l'ancienne église fortifiée Sainte Hune.

Orientée du Sud au Sud-Est. De pente moyenne à forte (entre 15 et 40%), la petite colline du Windsbuhl est à une altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m). Les vignes reposent sur un substrat de calcaire coquillier du Trias (secondaire) appelé muschelkalk, riche en argiles et en roches calcaires. Le sol est par endroit très peu profond, et la roche mère affleure souvent au milieu du coteau. Il est remarquable de noter que le Windsbuhl est sur un terroir tout à fait différent du restant de la commune.

La dégradation de ce calcaire par la vie microbienne du sol permet d'obtenir des argiles vraies qui se révéleront très intéressantes dans l'expression de la minéralité des vins issus de ce cru.

La situation d'altitude, proche du massif Vosgien et à l'abri des vents du Nord, font du Windsbuhl un terroir tardif. Débourrement et floraison sont 15 à 20 jours plus tardifs que les terroirs les plus précoces d'Alsace. Ce décalage se maintient jusqu'aux vendanges.

Ce terroir est particulièrement intéressant dans les millésimes chauds, car une pluviométrie plus

---

importante (environ 650mm/an) associée à un sol qui permet une descente profonde des racines assurent une plus grande résistance des vignes à la sécheresse.

L'altitude du vignoble associée au climat plus tardif de Hunawihr, font que le Clos Windsbuhl est souvent l'une des dernières vignes vendangées. Pour un même cépage, il peut y avoir jusqu'à trois semaines de décalage entre les parcelles les plus précoces du Herrenweg et le Clos Windsbuhl.

Ceci explique la qualité aromatique des vins du Clos et leur constant équilibre en acidité, garantie d'un bon vieillissement. Récoltés souvent tardivement, les raisins du Windsbuhl ne botrytisent cependant que très rarement, sans doute grâce à cette situation en altitude, mais atteignent souvent des niveaux de maturité importants.

Le Clos compte aujourd'hui une superficie de 5,5 ha tous cépages confondus.