

# Domaine Zind-Humbrecht découverte de 6 grands Pinot Gris 2022

Prix du produit :

**365,00 €**



**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

Cépage dominant: pinot gris



## Description brève du produit :

Ce carton panaché est composé de 6 pinots gris 2022 différents, issus de 6 climats/parcelles uniques du domaine Zind Humbrecht, dont le fameux Clos Saint Urbain, le rarissime Grand Cru Rangen. Quelle meilleure découverte possible que ces 6 déclinaisons différentes autour de ce grand cépage alsacien si aromatique, élaboré par un des plus grands vignerons d'Alsace, Olivier Humbrecht ?

## Description du produit :

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

Ce carton panaché contient une bouteille de chacun des vins blancs suivants (les commentaires en italiques sont ceux du vigneron, en janvier 2024) :

**Pinot Gris "Roche Volcanique" 2022** : Cette cuvée est issue des vignes "les plus jeunes"

issues du fameux terroir Rangen. Mais elles ne sont pas si jeunes que ça (39 ans en moyenne) ! Le sol sédimentaire volcanique sombre se dégrade et produit de l'argile et des minéraux intéressants qui sont drainés profondément dans la roche mère de grauwacke.

*Robe jaune pâle brillante. Nez expressif fruité et fumé (tourbe, noisettes grillées). La bouche présente une texture veloutée, beaucoup de profondeur et de longueur sans trop de puissance. Equilibre suave montrant une acidité saline en finale. Vin très facile à déguster aujourd'hui. Sec, mais avec une texture veloutée due à un bon extrait sec qui apporte du volume en bouche. Évidemment Rangen au goût...*

**Pinot Gris "lieu-dit Clos Jebstal" 2022** : Le Clos Jebstal a été recomposé en 1983 lorsque Léonard Humbrecht a réussi à regrouper toutes les différentes petites parcelles du lieu-dit Jebstal à Turckheim. L'ensemble du lieu-dit ne fait que 1,3 ha et était auparavant divisé entre de nombreux petits producteurs (6 propriétaires différents !). La plupart de ces parcelles ne portaient plus de vignes depuis la Seconde Guerre mondiale. Sa forte pente rendait la culture compliquée et la plupart des producteurs avaient abandonné l'exploitation de la partie médiane, la plus raide. Le Riesling aurait également été un choix évident sur ce terroir, mais le sol marneux profond et riche contenant un pourcentage d'argile plus élevé avec d'excellentes réserves en eau permettrait à tout raisin cultivé là-bas de conserver une excellente acidité et de ne jamais souffrir de sécheresse. Les millésimes récents l'ont prouvé ! Ce vignoble était autrefois un endroit étonnant pour la pourriture noble, mais comme les vendanges sont plus précoces dans des conditions beaucoup plus sèches, il était très difficile de laisser les raisins atteindre le niveau VT ou SGN sans problème. Depuis 2020, les raisins sont récoltés sains, à maturité normale, afin de produire un pinot-gris sec.

*Couleur jaune pâle. Comme à son habitude, le Jebstal a un nez très discret, encore retenu à ce stade précoce. Nous pensons que c'est l'influence de l'argile dans ce sol riche et marneux. L'aération développera des arômes d'agrumes, laissant une sensation de tension et de pureté, proche du Riesling ! Bien que sec, le milieu de bouche développe une texture riche et douce rehaussée par une acidité saline et une amertume complexe. Il lui faut clairement du temps pour permettre à ce Jebstal strict, à la fois puissant et léger, de s'ouvrir complètement. La finale est soyeuse et élégante. Ce terroir étonnant a su traverser un millésime très chaud tout en produisant un style de vin extrêmement racé.*

**Pinot Gris "lieu-dit Heimbourg" 2022** : Le pinot-gris est encore aujourd'hui un cépage méconnu en Alsace. Par nature, c'est un cépage qui mute facilement, et cela se voit aussi dans tous les styles qu'il peut produire, du très léger à l'extrêmement concentré, du sec au liquoreux, du blanc, du rose, de l'orange, du pétillant... Dans les millésimes récents, la croissance précoce des vignes due au changement climatique rend de plus en plus difficile l'obtention d'un botrytis de qualité tout en préservant l'acidité nécessaire à l'équilibre de sucres résiduels importants. L'acidité diminue à mesure que les vendanges sont plus tardives, nous avons donc besoin de millésimes tardifs pour produire de tels vins. Ici, le Pinot-Gris est planté en hauteur sur les pentes abruptes exposées à l'ouest du Heimbourg. La date de vendange est assez difficile à choisir car les sucres augmentent sur ce cépage, donc une exposition moins solaire permet d'obtenir plus facilement l'équilibre parfait pour un vin sec. Il existe une bonne affinité entre le calcaire (ici conglomérat

---

rouge) et le Pinot-Gris. Il apporte structure et définition. Ce vin a fermenté très lentement mais a pu finir bien sec.

*Robe jaune pâle brillante. Nez expressif discret mais élégant, révélant des fruits frais (agrumes, poires), de délicates fleurs printanières, des herbes et du chèvrefeuille. Le sol rocaillieux de calcaire rouge apporte en bouche une harmonie serrée. Les vins sont légers et élégants mais suaves, soyeux et se terminent secs. Ce vin se goûte très bien aujourd'hui mais pourra joliment évoluer sur un futur distant.*

**Pinot Gris "lieu-dit Rotenberg" 2022** : Les pentes abruptes de calcaire rouge du lieu-dit Rotenberg à Wintzenheim s'orientent d'une exposition plein nord à une exposition ouest. Le domaine possède près de 2ha sur la partie exposée ouest, qui font face à l'imposant massif des Vosges ici surmonté par le château médiéval du Hohlandsbourg. (Passer sur le rempart de ce château entièrement restauré offrira une vue imprenable à 360° sur le vignoble d'Alsace, la plaine d'Alsace et les montagnes, voire les Alpes par temps clair !). Bénéficiant d'un lever de soleil tardif et d'un coucher de soleil précoce, ce vignoble est capable de conserver une bonne acidité et une bonne structure à chaque millésime. Il était également capable autrefois, dans des millésimes tardifs, de produire d'étonnants vins de vendanges tardives. Aujourd'hui, les vendanges sont beaucoup plus précoces et les raisins possèdent un équilibre qui permet l'élaboration de vins secs racés, ce qui est parfaitement illustré par le millésime 2022.

*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.*

**Pinot Gris "Clos Windsbuhl" 2022** : Le Clos Windsbuhl est un vignoble historique en Alsace dont l'histoire remonte au 14ème siècle lorsqu'il appartenait à la famille austro-hongroise des Habsbourg. Le domaine Zind-Humbrecht a réalisé son premier millésime en 1988. Le Pinot-Gris était alors un cépage incontournable. Maturité précoce (le Clos bénéficie d'un climat tardif), à l'aise sur une géologie calcaire et également mentionné en 1759 comme un « bon cépage » lors de l'acquisition de ce domaine par le prince de Wurtemberg. Nous sommes convaincus que le Pinot-Gris est l'un des grands cépages d'Alsace, capable du meilleur, mais c'est aussi un cépage exigeant qui peut facilement sous-performer s'il n'est pas planté dans les meilleurs vignobles. C'est aussi un cépage qui produira des vins très riches s'il est planté dans des expositions solaires précoces et des sols plus légers. Ici sur le Windsbuhl, comme le montre le millésime 2022, le Pinot-Gris prospère et peut produire des vins d'une grande élégance.

*Couleur intense jaune vif. Ce vin a été longtemps fermé avec un nez sur la réserve. La mise en bouteille et sa petite aération ont vraiment permis à ce vin de montrer désormais sa belle qualité de fruit. Encore discret mais persistant, il s'améliore au fur et à mesure que le vin s'ouvre dans le verre, développant des fruits blancs, du miellat, des fleurs, des arômes fumés... La bouche présente une structure de vin sec portée par l'acidité, mais aussi une concentration soyeuse et caressante. C'est un excellent exemple de ce que peut être un pinot-gris sec issu d'un vignoble*

---

*comme le Clos Windsbuhl. Finale longue, faisant preuve d'une vivacité et d'une sapidité assez surprenantes dans un millésime comme 2022. Excellent potentiel de garde !*

**Pinot Gris "Grand Cru Rangen" 2022** : Le Clos-Saint-Urbain (du nom de la petite chapelle au milieu du vignoble) est la seule partie du Grand Cru Rangen située directement au-dessus de la rivière Thur. Le versant vertigineux est orienté plein sud et également directement exposé aux vents de la vallée. La vallée de la rivière Thur est profonde, étroite et assez froide étant située à une altitude plus élevée. Le Rangen est proche de certaines des plus hautes montagnes d'Alsace. C'est un vignoble à maturation tardive qui débouffe plus tard (2 à parfois 3 semaines plus tard que Turckheim), fleurit plus tard mais finit par rattraper son retard au cours de la maturation. Le Pinot-Gris Rangen est souvent le Pinot-Gris le plus puissant récolté sur le domaine et pas beaucoup plus tard que tous les autres Pinot-Gris. Le sol sédimentaire volcanique est responsable de l'incroyable goût original des vins du Rangen. Le sol est jonché de brèches volcaniques, mais lors des profils géologiques du sol, il est apparu que certaines racines s'enfonçaient profondément dans la roche mère très fracturée, à la recherche de nutriments et d'eau. Le Pinot-Gris n'est pas un cépage aromatique, il acquiert une forte influence du terroir mais seulement si le sol présente une originalité marquée. Comme les millésimes précédents, les raisins de 2022 étaient mûrs et sains, permettant l'élaboration d'un vin très sec

*Couleur jaune, or pâle. Nez très expressif avec des arômes intenses de fumé, de tourbe brûlée, d'épices, de thé vert, d'huiles végétales... La bouche est puissante, dense, intense avec un côté presque huileux, montrant une structure équilibrée et serrée qui se termine très sèche avec une étonnante acidité saline (encore plus élevée que le 2021 !). Grande longueur, mais surtout, ce vin fait preuve de caractère et d'une forte personnalité. Un vin qui restera dans la mémoire de celui qui l'aura goûté et qui vieillira et évoluera pendant de nombreuses années..*