

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Roche Granitique" blanc sec 2022 (3 bouteilles)

Prix du produit :

90,00 €



caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2021

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Ce Riesling est issu des terroirs granitiques du domaine, notamment du fameux Cru Brand.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Roche Granitique" blanc sec 2022

Commentaires de dégustation (janvier 2024) : Couleur jaune vif. Le nez présente une pureté cristalline, agrumes, mais est surtout dominé par la roche granitique qui donne une forte minéralité. Vin précis ayant un profil légèrement réducteur. Nul doute que ce vin gagnera à être carafé dans sa jeunesse. La bouche est élégante, suave et digeste, le granit est capable de masquer l'intensité et la puissance de ce vin. Acidité moyenne compensée par une présence minérale et des éléments salins mûrs. La finale est sec mais tellement expressive. Un millésime 2022 qui s'annonce bien aujourd'hui et qui le sera également dans un avenir lointain.

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, février 2025) : 92/100. *From vines averaging 40 years old in the grands crus Brand and Sommerberg and a neighboring vineyard, Humbrecht's early-ripened but slow-fermented 2022 Riesling Roche Granitique opens with a coolish and precise, slightly flinty and wonderfully aromatic picture-book nose for Riesling from granite terroirs. This medium to full-bodied Riesling is elegant and vibrantly fresh on the palate, provided with fine and savory acidity and*

*serious saline/mineral grip and elegant intensity that lingers and lingers. This is still young and firmly structured with serious tannins but enjoyable; however, it would be better to drink it several years from now. This is a stunningly refreshing 2022 whose tannins represent the heat and sun of the vintage as well as the terroir. 13.5% stated alcohol. This comes in a very heavy bottle, closed with a natural cork. Tasted in November 2024. **Drink date 2027-2042.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Ce vin est issu de différents vignobles granitiques (les vignes plus jeunes du Brand plantées entre 1978 et 2001, d'une parcelle située en dessous de Brand et Sommerberg). Les sols granitiques se réchauffent plus rapidement, ils sont donc généralement plus précoces, notamment près de Turckheim. Dans les millésimes chauds, la maturité est non seulement plus précoce mais aussi plus rapide. Heureusement, ces vignobles n'ont pas trop souffert de la sécheresse et les raisins ont donc pu conserver une bonne acidité et une bonne structure. Petite récolte en raison d'une petite grêle mi-août sur quelques parcelles qui composent ce vin. La fermentation a été très lente, non seulement parce que les raisins étaient très mûrs, mais aussi parce que c'était le problème général de 2022 en raison d'un métabolisme du sol ralenti par manque d'eau qui a provoqué des carences en azote dans les vins. Un élevage long sur lies totale à une formidable influence sur le vin, mais pour certains 2022, il a fallu les soutirer plus tôt et rafraîchir les lies avec des lies plus actives. Finalement, ce vin a pu finir complètement sec.

Mise en bouteille : Janvier 2024

Alcool acquis : 13,6 %/Vol.

Sucre résiduel : 1,2 g/l

Acidité totale : 4,3 g/l H₂SO₄ (6,6 g/l Tartrique)

pH : 3,16

Rendement : 38 hl/ha

Optimum de dégustation : 2025-2036

Âge moyen des vignes : 40 ans

Terroir : Grand Cru Brand. Granite biotite