

Domaine Zind-Humbrecht "Zind" (chardonnay-auxerrois) blanc sec 2023



DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Zind

Bettane + Desseauve: 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

92/100 B+D. Un superbe vin d'Alsace, produit sur l'illustre terroir calcaire de Windsbuhl, d'où une fraîcheur et d'une vivacité époustouflantes. On n'ose dire que c'est l'entrée de gamme du domaine !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht "Zind" (chardonnay-auxerrois) blanc sec 2023

Guide Bettane + Desseauve 2026 (sept. 2025) : 92/100.

Commentaires de dégustation du domaine (01/2025) : Couleur jaune pâle. Le nez est encore fermé, marqué par une brève réduction que l'on retrouve souvent sur ce terroir dans les millésimes ensoleillés et qui rappelle le côté grillé des lies totales. Une aération ou carafage révélera une palette aromatique sur les agrumes, plantes aromatiques, fruits. La bouche est à la fois précise et incisive et procure un réel plaisir de salivation. L'acidité est mure, tranchante sans être excessive, et renforce le caractère sec du vin. On retrouve aussi une signature classique des 2023 : de beaux amers structurants. Ce Zind 2023 est un vin délicat et imposant à la fois.

Fiche technique rédigée par le domaine

Description : Les parcelles composant cet assemblage ont été plantées en 1989. Le Chardonnay, uniquement réservé à l'AOP Crémant d'Alsace, s'est imposé à la place du Pinot-Blanc, car le terroir calcaire tardif du Windsbuhl y est particulièrement adapté. Le Muschelkalk (calcaire coquillier du Trias) est une roche qui se fissure facilement et permet une belle descente des racines. C'est aussi un calcaire pauvre en éléments argileux sur le Windsbuhl, ce qui explique l'aspect éclatant des vins. En 1989, il était aussi beaucoup plus facile de trouver un matériel végétal qualitatif sur ces cépages. La proximité de la forêt Vosgienne imposante accentue la fraîcheur du microclimat de ce terroir situé en altitude. Ceci explique les belles acidités sur les vins issus de ce terroir. La vinification est faite dans en foudre de chêne avec un élevage sur lies totales de 16 mois.

Mise en bouteille : Janvier 2025

Alcool acquis : 12.5°

Sucre résiduel : Moins de 0,5 g/l

Acidité totale : 3,3 g/l H₂SO₄ (5 g/l Tartrique)

pH : 3,27

Rendement : 57 hl/ha

Optimum de dégustation : 2026-2038

Âge moyen des vignes : 33 ans

Terroir : Calcaire Muschelkalk (Trias)

Millésime 2023

L'hiver 2022/2023 fut relativement sec et doux, mais heureusement suivi d'une période fraîche en mars, repoussant le débourrement à début avril. Ce petit décalage aura permis d'éviter des problèmes de gel début avril car le risque était bien présent. Début de printemps dans les normales de saisons mais avec des températures de plus en plus élevées en s'approchant de juin. La floraison commence tôt en juin sur les secteurs précoces (Clos Jebsal) pour se finir mi-juin sur les terroirs tardifs comme le Clos Windsbuhl à Hunawihr. Juin est aussi caractérisé par des températures caniculaires au moment de la fleur. Certes cela aura permis d'éviter des problèmes de maladies tel que le mildiou, mais chose rare, cela a provoqué des phénomènes de coulure sur Riesling assez marqués. Le manque d'eau commence déjà à se faire sentir début juillet sur les terroirs graveleux filtrants du cône de déjection de la rivière Fecht à Turckheim. Par contre, sur les coteaux, même granitiques, la vigne résiste à la sécheresse. Il est paradoxal de noter que si le Riesling a mal fleuri et annonce déjà une petite récolte, il n'en est pas de même pour la famille des pinots – surtout Pinot-Gris – qui annonce une fertilité étonnante. Il est possible de voir de belles grappes, parfois chargées, sur ces cépages au moment de la véraison à la mi-juillet. Août est heureusement plus frais avec le retour de quelques pluies qui ne sont pas assez importantes pour les terroirs filtrants. Mi-août, nous estimions alors avoir des vendanges précoces. Quelques pluies éparses fin du mois sont à noter, mais à nouveau peu importantes. Les sols sont très secs juste avant les vendanges et il est alors possible de constater que sur sols de graves les baies restent très petites et ne gagnent pas suffisamment en volume, alors que tous les coteaux se portent très bien. Sur tous les terroirs, mais principalement autour de Colmar, le cépage Riesling annonce une petite récolte, alors que les autres cépages (surtout Pinots) promettent une très belle récolte. Le manque d'eau aura eu pour conséquence de retarder les maturités techniques en sucre et donc le début des vendanges fut bien plus tard qu'initialement prévu.

Dans tous les cas, 2023 est marqué par une maturité physiologique atteinte bien avant la maturité en sucre. Evidemment, les parcelles trop chargées auront eu du mal à atteindre un bon niveau de maturité (surtout sur Riesling), obligeant le vigneron à retarder la récolte et à s'exposer à des problèmes importants de pourriture grise et acide à partir de la mi-septembre, surtout sur cépage Pinot-Gris. Sur le domaine, le dernier Pinot-Gris avait été récolté le 13 septembre, issu du Grand Cru Rangen. Les parcelles de Pinot Gris qui auront pu être récoltées avant la mi-septembre avaient un excellent état sanitaire. Riesling et Gewurztraminer évoluèrent plus lentement et sont restées dans un bon état sanitaire jusqu'au dernier jour de vendange le 5 octobre 2023 avec le Riesling Clos Windsbuhl.

L'été 2023 est surtout marqué par la sécheresse et une maturation technique plus tardive que la maturation physiologique. Cela explique pourquoi, avec une météo aussi favorable, les vins de 2023 possèdent des équilibres délicat et faiblement marqué par l'alcool. Chose aussi étonnante, les vins de 2023 ont fermenté avec vigueur et sans problèmes particuliers, contrairement au millésime 2022 où il aura fallu beaucoup intervenir en cave pour relancer les fermentations. Les acidités sont dans la normale et particulièrement mûres. Quelques vins de Riesling et comme toujours, le Pinot-Gris du Clos Windsbuhl, ont fini leur fermentation durant l'été 2024. A l'exception de certains crus en Gewurztraminer, tous les vins ont acquis un équilibre sec sur le millésime 2023. Aucune Vendange Tardive n'a été produite. La montée en sucre dans les raisins

était lente, les raisins avaient tous une belle maturité physiologique, conférant aux vins de 2023 une belle expression aromatique et un touché de bouche mur tout en ayant des alcools relativement bas sur beaucoup de vins. Une belle maturité phénolique devrait aussi assurer un bon potentiel de garde sur les grands terroirs.