

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Clos Häuserer" blanc sec 2023



DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Prix du produit :

378,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)
Millésime: 2023
Appellation: Alsace
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos Häuserer
Bettane + Desseauve: 93/100
Cépage dominant: riesling
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 B+D. Ce Clos unique est déjà bon à déguster... mais c'est un tel monument qu'il sera encore meilleur dans 10 ans !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Clos Häuserer" blanc sec 2023

Commentaires de dégustation du domaine (01/2025) : Couleur jaune pâle intense. Le nez est encore sur sa réserve à l'ouverture mais s'ouvre vite sur une expression classique agrumes,

pierres, minéral. Magnifique de précision et tension, le vin tapisse le palais pour finir sur touche saline où amers et acidité confère un style très sec. A ce stade de son évolution, encore très jeune, ce vin impressionne plus au palais qu'au nez. On présent une belle évolution dans le temps et ce millésime 2023 méritera un peu de garde pour en apprécier tout son potentiel.

Guide Bettane + Desseauve 2026 (sept. 2025) : 93/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Le Clos Häuserer est situé au pied du Grand Hengst sur la commune de Wintzenheim. Planté et créé par Léonard Humbrecht en 1973, il tire son nom du chemin rural le bordant « Häusererweg » ou le chemin qui mène aux maisons, faisant certainement référence aux anciennes colonies romaines situées à proximité. Le Riesling croît ici sur un substrat calcaire de l'oligocène recouvert par une forte épaisseur (1 à 1.5m) de marnes calcaires. Ce sol profond se réchauffe lentement, possède une extraordinaire réserve hydrique et permet aux racines des vignes de plonger profondément. Il est normal de retrouver dans les vins de ce Clos une acidité importante quelque soit le millésime. Contrairement à la plupart des Riesling en 2023, Le Clos Häuserer n'a pas souffert lors de la floraison et la récolte 2023 fut magnifique. Fermentation lente en foudres avec élevage sur lies totales jusqu'à la mise en bouteille.

Terroir : Marnes Calcaires de l'oligocène. Plus en détail :

Le sous sol est identique à celui du Hengst, à savoir marnes et calcaire de l'Oligocène. Cependant, de par la situation de ce Clos dans une petite cuvette en bas de pente, de nombreux éléments se sont déposés en surface suite aux phénomènes d'érosion : on parle ici de colluvium de pente. Le substrat Oligocène calcaire est situé de 1 à 2 mètres de profondeur, recouvert par une épaisse couche de marnes qui garantissent un parfait épanouissement de la vigne. Dans sa jeunesse, la vigne a parfois souffert d'excès de vigueur dans ce cru. Il aura fallu attendre que les racines, grâce à une concurrence des pieds et une viticulture adéquate, pénètrent en profondeur pour y voir le Riesling croître en équilibre.

Ce terroir excelle en année chaude et conserve toujours une très belle acidité, qui lui confère un grand potentiel de garde.

Le Clos Häuserer jouit aussi d'un climat très varié de par sa situation en cuvette en pied de coteau, protégé des vents. Il peut être à la fois très chaud mais aussi très froid. C'est donc un terroir qui peut subir les actions de gel d'hiver (2010) mais aussi de gels de printemps tardifs (1991).

Les vins :

La richesse du sol en argiles et en calcaire donne beaucoup de structure au vin de Riesling. Bien que profitant d'un climat précoce et chaud, la maturité est tardive par rapport aux terroirs environnants. Il en résulte toujours une expression aromatique qui peut paraître austère dans la

jeunesse, mais qui devient intense et complexe avec le vieillissement. Les acidités sont impressionnantes, même en années chaudes. Dans les premiers millésimes, la pourriture noble était plus fréquente, car la vigne avait encore une forte vigueur qui se traduisait par une apparition plus précoce de la pourriture noble. Depuis la fin des années 1990, en vieillissant, la vigueur des plants est aujourd'hui plus modérée et ce terroir produit des vins plus réguliers et secs.

Mise en bouteille : Janvier 2025

Alcool acquis : 12.8°

Sucre résiduel : 1.6 g/l

Acidité totale : 4.0 g/l H₂SO₄ (6.1 g/l Acide Tartrique)

pH : 3.16

Rendement : 53 hl/ha

Optimum de dégustation : 2027-2043+

Âge moyen des vignes : Vignes plantées en 1973

Cépage : Riesling

Terroir : Clos Hauserer

Indice de sucrosité : 1

Sol : Exposé est, Faible pente, Marnes calcaires de l'Oligocène