

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Roche Calcaire" blanc sec 2023



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2023

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Roche Calcaire

Bettane + Desseauve: 92/100

Cépage dominant: pinot gris

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Roche Calcaire" blanc sec 2023

Commentaires de dégustation du vigneron (août 2024) : *Robe jaune pâle brillante. Le nez dégage dès l'ouverture des arômes de fruits frais, plantes aromatiques, thym, fumé, ... Ce vin est très souvent fermé dans sa jeunesse, mais sur le millésime 2023 il exprime tôt une belle palette aromatique. En prenant l'air, on retrouve la signature calcaire avec des agrumes et une sensation minérale très nette. La bouche est nette et précise, c'est un vin sec mais qui tapisse bien le palais avec une texture soyeuse. L'alcool modéré, typique des 2023, apporte une aisance et facilité de dégustation. L'acidité du Windsbuhl se retrouve sur la finale et apporte une belle fraîcheur. Ce vin devrait évoluer vers un profil encore plus aromatique avec le temps.*

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

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Ce vin est issu des parcelles de Pinot-Gris plantées entre 1990 et 1992 sur le Clos Windsbuhl à Hunawihr. Les vieilles vignes du Clos sont généralement récoltées un peu plus tard, mais pour la cuvée Roche Calcaire, nous préférons ne pas laisser les raisins aller en surmaturité. En 2023, le secteur de Hunawihr était un peu plus tardif, mais les sols calcaires caillouteux du Windsbuhl auront permis une belle évolution de la maturité, surtout phénolique, sans augmentation importante du potentiel en sucre. Il était important de pouvoir récolter assez tôt en 2023 car ce cépage a par la suite évolué rapidement sur ce secteur. La fermentation fut assez rapide pour aboutir sur un équilibre sec qui sied bien à ce vin dans ce millésime.

Mise en bouteille : Août 2024

Alcool acquis : 12.5°

Sucre résiduel : 1 g/l

Acidité totale : 3,1 g/l H₂SO₄ (4,7 g/l Tartrique)

pH : 3,45

Rendement : 65 hl/ha

Optimum de dégustation : 2025-2035

Âge moyen des vignes : 33 ans

Terroir : Calcaire Muschelkalk

Description brève du produit :

92/100 B+D. Ce vin est issu des parcelles de Pinot-Gris plantées entre 1990 et 1992 sur le Clos Windsbuhl à Hunawihr. Taillée pour la garde, cette cuvée est habituellement fermée dans sa jeunesse. Mais le frais 2023 s'exprime déjà en 2025 grâce à une belle palette aromatique déjà

bien ouverte.