

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Clos Windsbuhl" blanc sec 2023



Prix du produit :

444,00 €

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 Windsbuhl

RVF: 97/100

Bettane + Desseauve: 96/100

Cépage dominant: pinot gris

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Ce Clos mythique est décliné dans les 3 cépages majeurs de l'alsace... C'est LA référence du domaine Zind Humbrecht. **97/100 RVF !**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Clos Windsbuhl" blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **97/100**. *Sur ce même terroir, le*

pinot gris brille de mille feux, avec un relief hautement salivant, et doté d'un souffle frais d'amers nobles.

Commentaires de dégustation d'Olivier Humbrecht (janvier 2025) : *Couleur or pâle dense. Le nez est marqué par l'élevage noble sur lies, on retrouve des arômes de réduction complexe, grillés, fumés, toasté (pas de bois neuf ici !) et sous-jacent une panoplie de fruits blancs. La bouche est précise, tendue, charnue, avec une belle allonge et une superbe expression du terroir calcaire qui imprime des beaux amers et une salivation hors norme, résultante de la richesse magnésienne de ce calcaire. C'est un vin qui replace le Pinot-Gris sec au centre des grands vins radicalement secs. Un grand vin de garde.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Description : On retrouve des traces écrites de la culture du Pinot-Gris (Tokayer) sur le Windsbuhl dès 1759, date à laquelle le Windsbuhl avait été acheté par les Wurtemberg qui avaient commenté le fait que ce cépage y réussissait très bien. Le Pinot-Gris est un cépage difficile, très mutagène, on peut trouver des clones très différents allant de petits grains à grosses grappes. C'est aussi un cépage ayant un potentiel aromatique faible, donc prône à la production de vins sans relief, peut-être comme son cousin le Chardonnay, sauf si planté sur un grand terroir (calcaire) qui restreint sa production, confère une structure de garde et donne une forte personnalité au vin. C'est alors un très grand cépage. Dans un passé proche, avec des millésimes où la pourriture noble était presque habituelle, ces vins étaient souvent moelleux. Aujourd'hui, le changement climatique permet de récolter ces raisins très sains et donc d'obtenir des vins structurés, avec des acidités similaires à des grands Rieslings, et qui finissent leur fermentation sur des équilibres très secs, comme ce 2023. Le rallongement de la durée d'élevage sur lies totales aura aussi permis d'affiner les équilibres et renforcer la structure de ces vins.

Mise en bouteille : Janvier 2025

Alcool acquis : 12.8°

Sucre résiduel : Moins de 0,5 g/l

Acidité totale : 4,0 g/l H₂SO₄ (6,1 g/l Tartrique)

pH : 3,14

Rendement : 53 hl/ha

Optimum de dégustation : 2027-2043+

Âge moyen des vignes : 54 ans

Terroir : Calcaire Muschelkalk, Exposé sud, Exposé sud-est, Pente moyenne

Toute l'histoire de ce Clos mythique rédigée par le domaine Zind Humbrecht :

J.J. Becker narre l'histoire du Windsbuhl en détail dans son ouvrage « Geschichtliches über Erlach-Windsbühl bei Hunaweier » (1912). Les premières mentions du Windsbuhl remontent à 1324, le Domaine était alors nommé Erlach. Lorsque le Comte de Ferrette décède en 1324, Erlach devient propriété de la maison d'Autriche par l'intermédiaire d'Albrecht d'Autriche, Comte de Habsbourg qui avait épousé la fille du Comte de Ferrette.

Le Domaine allait rester propriété des Habsbourg jusqu'en 1648 (traité de Westphalie). En 1481, Les Rathsamhausen de la branche « Zum Stein » devenaient propriétaires et exploitants d'Erlach. De 1530 à 1732, les Rathsamhausen zum Stein louèrent Erlach à la ville de Riquewihr pour deux fois 101 ans. Plusieurs exploitants se succédèrent, dont notamment le prédicateur de la cour Joachim Stoll entre 1647 et 1678.

Dans les années 1667-1668, une maladie contagieuse s'était répandue en Alsace et dans les villes du Rhin. À Ribeauvillé, la contagion faisait de nombreuses victimes. Pour échapper à ses ravages, la maison seigneuriale de Ribeaupierre se retira à Wihr au Val. Joachim Stoll choisit Erlach comme station intermédiaire, où il fit construire « à grands frais » une demeure dans ses vignobles, sur une butte située dans le Domaine d'Erlach, qu'il nomma Windsbuhl en 1668.

De 1732 à 1734, Erlach-Windsbuhl fut de nouveau loué à Riquewihr. De 1734 à 1758, le Domaine fut loué par Siegfried von Bernholdt (aide de camp et Maréchal de France) et Marie Louise de la Pailleterie (fille Rathsamhausen zum Stein) auprès de différents bailleurs de Riquewihr et Hunawihr. Von Bernholdt construisit la grande maison du Windsbuhl (telle qu'elle existe aujourd'hui) en 1760 et aménagea le vignoble sur la colline autour de sa propriété dans sa configuration actuelle. À cette période (1760), par ordonnance royale, la plantation de la vigne fut contingentée dans la plaine. Beaucoup de vignes furent arrachées ! Les vins du Windsbuhl, plantés en cépages nobles (« Edelgewächse »), avaient acquis à Strasbourg une forte notoriété. Les vins du Windsbuhl étaient alors fortement payés dans le vieux marché aux vins. Aussi, l'auteur retrouva des archives où les vins de Hunawihr étaient payés trois fois plus que ceux d'autres communes.

Le 6 juillet 1796, l'intégralité d'Erlach-Windsbuhl devenait propriété de Monsieur Nicolas Pasquay. À ce moment-là, la propriété se composait de prés (1ha), terres labourables (4ha), châtaigneraie (12ha) et 6ha de vignes. À partir de 1800, le Windsbuhl était exploité par la famille Hoffmann. J. Becker rappelle que les vins nobles du Windsbuhl, rouge et Tockayer ainsi que d'autres raisins de qualité étaient avidement recherchés par les connaisseurs en vins. Les courtiers en vins de la région emmenaient leurs clients de tout pays au Windsbuhl pour y acheter du vin en fût.

Le vignoble du Windsbuhl connut une période très faste à la fin du 19ème siècle. Toute la propriété Erlach-Windsbuhl fut achetée par Monsieur Albert Meyer de Strasbourg qui

réaménagea complètement la propriété et l'agrandit en surface boisée. Les vins du Windsbuhl ont acquis alors une réputation loin des frontières Alsaciennes, comme se le devait une ancienne propriété impériale. (ndlr). En 1987, le Domaine Zind Humbrecht se porte acquéreur du vignoble du Clos Windsbuhl, auprès de Mme Bérange Meyer, les premiers vins issus de ce prestigieux Clos ont été vinifiés en 1988.

SON TERROIR

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, environ 15km au nord de Colmar, surplombant l'ancienne église fortifiée Sainte Hune. Orientée du Sud au Sud-Est. De pente moyenne à forte (entre 15 et 40%), la petite colline du Windsbuhl est à une altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m).

Les vignes reposent sur un substrat de calcaire coquillier du Trias (secondaire) appelé muschelkalk, riche en argiles et en roches calcaires. Le sol est par endroit très peu profond, et la roche mère affleure souvent au milieu du coteau. Il est remarquable de noter que le Windsbuhl est sur un terroir tout à fait différent du restant de la commune. La dégradation de ce calcaire par la vie microbienne du sol permet d'obtenir des argiles vraies qui se révéleront très intéressantes dans l'expression de la minéralité des vins issus de ce cru.

La situation d'altitude, proche du massif Vosgien et à l'abri des vents du Nord, font du Windsbuhl un terroir tardif. Le débourrement et la floraison sont 15 à 20 jours plus tardifs que les terroirs les plus précoces d'Alsace. Ce décalage se maintient jusqu'aux vendanges. Ce terroir est particulièrement intéressant dans les millésimes chauds, car une pluviométrie plus importante (environ 650mm/an) associée à un sol qui permet une descente profonde des racines assure une plus grande résistance des vignes à la sécheresse.

Cette capacité à produire des grands vins est reprise par Georges Spetz, chroniqueur et auteur de L'Alsace Gourmande en 1914, qui a établi une liste des meilleurs villages et crus d'Alsace. Il cite :

Le Kanzelberg de Bergheim Les Geisberg,
Trottacker et Zanacker de Ribeauvillé,
Le Windsbuhl de Hunawihr,
Le Schönenburg et Sporen de Riquewihr,
Le Geisburger de Kaysersberg (Schlossberg),
Le Käferkopf de Ammerschwihr,
Le Brand de Turckheim,
Le Hengst de Wintzenheim,
Isenburg de Rouffach,
Les Kessler, Sähling (Searing), Wanne, Kessler de Guebwiller, Ollwiller,
Le Rangen de Thann !
