

Domaine Zind-Humbrecht Riesling Grand Cru Brand blanc sec 2023



Prix du produit :

285,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2023

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Brand

RVF: 98/100

Bettane + Desseauve: 90/100

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

98/100 RVF. Issue d'un terroir solaire, cette cuvée est précise et salivante, elle vieillira avec une grande aisance.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Riesling Grand Cru Brand blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : 98/100. *Le Brand est rayonnant,*

débordant de notes de pamplemousse jaune, scintillant et apaisé : un parangon du grand riesling, délicieux aujourd'hui comme dans 20 ans.

Commentaires de dégustation du domaine (01/2025) : Couleur jaune or pâle. Le nez est déjà très expressif, révélant une complexe palette aromatique de plantes médicinales (armoise, achillée...), des agrumes mûrs (bergamote) et une touche minérale indéniable. L'attaque est vive, précise et dynamique. Le granite apporte une belle énergie et droiture au vin. Le vin finit très sec et dévoile des jolis amers nobles qui viennent renforcer la texture verticale de ce vin. Ce millésime 2023 est salivant et précis et vieillira avec grande aisance.

Guide Bettane + Desseauve 2026 (sept. 2025) : 90/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Comme son nom l'indique, la colline du Grand Cru Brand est un terroir solaire. Le granite à deux micas absorbe toute l'énergie solaire le jour pour la restituer la nuit et en profondeur dans le sol, et sa position en sortie de vallée sur une forte pente sud garantit un long ensoleillement. Les vins du Brand sont démonstratifs, flamboyants et étincelants, caractéristiques typiques des sols granitiques. Cette fraîcheur provient du fait que le granite en décomposition produits des éléments fins (argiles) qui vont migrer en profondeur dans les failles. Ces éléments fins, une fois colonisés par les racines apportent minéralité et constance hydrique, surtout visible sur les vieilles vignes. Le Brand produit des Riesling murs, mais équilibrés et avec une droiture et une acidité qui peut surprendre. C'est probablement pour cela que ce terroir ressortait fréquemment dans la littérature ancienne de la région comme l'un des meilleurs terroirs d'Alsace.

Terroir :

Ce lieu-dit repose entièrement sur un substrat constitué par le granite dit de Turckheim. Il s'agit d'un terroir à gore granitique et micas noirs, meilleur fournisseur d'oligo-éléments dans le sol. Un gore de ce genre, lorsqu'il est assez ancien, constitue un sol profond : une arène limoneuse permettant la descente des racines à travers des fissures dans le sol. Sur la partie à granite à deux micas du Brand (Brand et Steinglitz), l'érosion et les agressions des eaux de pluie sur ce sol acide permettent la formation de très petites quantités d'argiles très riches en oligo-éléments, qui vont s'accumuler dans les fissures profondes de ce terroir.

En vieillissant, la vigne pousse ses racines suffisamment loin pour les atteindre et ainsi ne souffre plus du microclimat le plus sec d'Alsace et trouve une minéralité complexe en profondeur. Vers le Schnekelsbourg, on trouve du muschelkalk en profondeur, qui apporte une meilleure alimentation hydrique et minérale dans un terroir qui souffre beaucoup de la pauvreté de son sol.

La pente moyenne à forte s'oriente au Sud et Sud-Est. Le terroir du Brand bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'une situation protégée des vents du Nord. Il s'agit là d'un terroir très chaud et d'une grande précocité.

Les vins :

Seul le Riesling est planté dans nos vignes sur le Brand (soit 2.4ha). Ce cépage acquiert finesse et élégance (arômes floraux et fruits) sans jamais devenir vulgaire ou trop lourd. Le Brand surprend toujours par la précocité de ses vins, mais bons jeunes, ils ont la faculté de très bien vieillir.

De par la nature de son sol, il est très aisément de récolter le Riesling à belle maturité, mais surtout avec une acidité noble (l'acide malique étant plus dégradé dans les terroirs pauvres et chauds).

L'histoire du Grand Cru Brand :

Le nom de Brand apparaît depuis fort longtemps dans les archives de la ville de Turckheim et rappelle que cette partie de la colline a été érodée par le feu. Brand signifie terre de feu ! La légende veut que le soleil combatte un dragon sur ce Grand Cru. Ce dernier fut vaincu et contraint à se retirer dans une grotte obscure sous le Brand, expliquant ainsi la chaleur caractéristique du sol de ce terroir.

La réputation des vins de Turckheim remonte au Moyen Âge et le Brand en est le cru le plus réputé. C'est un lieu-dit que l'on retrouve cité parmi les Grands Crus Alsaciens tout au long de l'histoire. On retrouve la colline du Brand dans le vieux dicton alsacien qui dit que les meilleurs vins du pays poussent dans le Rangen de Thann, la Wanne de Guebwiller (Kitterlé) et dans le Brand de Turckheim.

Mise en bouteille : Janvier 2025

Alcool acquis : 12.8°

Sucre résiduel : 3.0 g/l

Acidité totale : 4.5 g/l H₂SO₄ (6.9 g/l Acide Tartrique)

pH : 3.1

Rendement : 38 hl/ha

Optimum de dégustation : 2027-2048+

Âge moyen des vignes : 73 ans

Cépage : Riesling

Terroir : Grand Cru Brand

Indice de sucre résiduel : 1

Sol : Exposé sud, Forte pente, Granit biotite