

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



 DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Prix du produit :

528,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Windsbuhl

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 96/100

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Un très grand Riesling issu des sols calcaires d'altitude du Clos Windsbuhl, réservé aux amateurs éclairés et patients. **96/100 RVF!**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

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

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (août 2025) : **96/100**. *Plus introverti dans sa jeunesse, Le Clos Windsbuhl est récolté à juste maturité, mais reste vibrant et équilibré, très éclatant en finale.*

Commentaires de dégustation du vigneron (janvier 2025) : *Couleur jaune pâle brillante. Le nez est délicatement expressif et dévoile à l'aération des notes agrumes, eau de roche, fruits frais et surtout une belle sensation minérale cristalline. L'acidité saline confère au vin une texture juteuse et engageante tout restant très précis et racé. C'est un vin qui laisse une sensation de grande pureté et d'élégance, une forme de légèreté aérienne mais le vin s'impose avec persistance et énergie. Très longue finale qui annonce un grand vin de garde.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Si l'histoire a inscrit le Tokayer (Pinot-Gris) sur le terroir du Clos Windsbuhl dès 1760, le Riesling a peut-être fait son apparition un peu plus tard sur ce Clos. Réputé pour avoir un climat tardif, le terroir de calcaire Muschelkalk – ou calcaire dolomitique du Trias – se réchauffe en fait assez rapidement. Les couches superficielles du sol sont peu profondes, les racines sont très vite dans la roche mère calcaire et bénéficient d'un excellent drainage. Le Riesling est planté sur la partie haute du Clos, plus caillouteuse, et face au sud-est. L'expérience nous a aussi montré que ce terroir n'a pas besoin de puissance pour s'exprimer. Bien au contraire, des raisins sains vont pleinement exprimer la délicatesse et verticalité de ce terroir qui est capable dans chaque millésime de conserver une rigueur et acidité qui en fait sa caractéristique principale. Les levures sont en fait inhibées par l'acidité du Windsbuhl et donc ont beaucoup de mal à se développer et c'est toujours avec beaucoup de satisfaction et soulagement que nous constatons la fin de la fermentation. Un élevage long sur lies totales en foudre ancien permet d'affiner le vin jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteille : Janvier 2025

Alcool acquis : 12,7°

Sucre résiduel : 1,2 g/l

Acidité totale : 4,2 g/l H₂SO₄ (6,4 g/l Tartrique)

pH : 3

Rendement : 39 hl/ha

Optimum de dégustation : 2027-2048+

Âge moyen des vignes : 42 ans

Terroir : Calcaire Muschelkalk (Trias) exposé sud, sud-est, moyenne/forte pente.

Le Clos Windsbuhl est un Clos historique dont l'histoire remonte au 14eme siècle, et dont les propriétaires était la famille impériale d'Autriche. Le Riesling y est planté sur la partie haute du Clos, exposé au sud-est, où le calcaire Muschelkalk y est presque affleurant sur une pente forte. Cette situation en altitude mais bien ensoleillée permet un murissement tardif des raisins. La richesse en sucre reste modérée, mais la maturité physiologique est complète. Bien qu'étant le dernier Riesling à être récolté sur le domaine, le Windsbuhl possède souvent une des acidités les plus élevées avec un niveau alcoolique raisonnable. Les fermentations sont parmi les plus lentes et peuvent durer jusqu'à l'été suivant la vendange afin de terminer sur un vin sec. Cet équilibre particulier confère aux vins du Windsbuhl, et surtout pour le Riesling, une texture racée, énergique et vivace.

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 révèleront 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. Débourrement et floraison sont 15 à 20 jours plus tardifs que les terroirs les plus précoce 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 assurent une plus grande résistance des vignes à la sécheresse.

L'altitude du vignoble associée au climat plus tardif de Hunawihr, font que le Clos Windsbuhl est souvent l'une des dernières vignes vendangées. Pour un même cépage, il peut y avoir jusqu'à trois semaines de décalage entre les parcelles les plus précoce du Herrenweg et le Clos Windsbuhl.

Ceci explique la qualité aromatique des vins du Clos et leur constant équilibre en acidité, garantie d'un bon vieillissement. Récoltés souvent tardivement, les raisins du Windsbuhl ne botrytisent cependant que très rarement, sans doute grâce à cette situation en altitude, mais atteignent souvent des niveaux de maturité importants.

Le Clos compte aujourd'hui une superficie de 5,5 ha tous cépages confondus.