

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Noir "Heimbourg" rouge 2023



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Heimbourg

Bettane + Desseauve: 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

Une cuvée 100% pinot noir à la structure élégante, en dentelle, sans concentration excessive. Rare : nous n'avons eu que 4 cartons cette année. L'oublier quelques années en cave ne le rendra que meilleur.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Noir "Heimbourg" rouge 2023

Commentaires de dégustation (Janvier 2025) : Couleur rouge grenat intense mais pas sombre. Au nez, le vin est fermé à l'ouverture et montre une légère réduction. Il évolue très bien dans le temps, même après quelques jours, et dévoile une palette aromatique sur les fruits rouges, sous-bois, épices ; cerise noire. La bouche est élégante avec une texture soyeuse. Les tannins ne sont pas agressifs mais quand même présents en finale. Belle fraîcheur en finale et surtout grande buvabilité.

Fiche technique rédigée par le domaine

Description : La seule et unique parcelle de rouge sur le domaine est située sur le versant ouest du lieu-dit Heimbourg à Turckheim. Le terroir calcaire de l'Oligocène est riche en fer, idéal pour la maturation des tannins, et son exposition ouest permet un ensoleillement tardif des raisins. Bien que plantée en très forte densité (9000 ceps/ha), la récolte est très souvent minuscule.

En 2023, la famille des Pinots a bénéficié de conditions climatiques extraordinaires et pour une fois, nous avons pu récolter une récolte normale de beaux raisins en parfait état sanitaire. La vendange est égrappée à la main. Les baies fermentent en cuve ouverte avec très peu de remontage et pigeage. Décuvage après 12 jours de macération pour finir la fermentation en cuve puis entonnage en pièces de 228l ayant déjà eu des vins. Elevage en pièces jusqu'à la mise 16 mois plus tard. Sur cette cuvée, nous recherchons un vin ayant une structure élégante, en dentelle, sans concentration excessive.

Mise en bouteille : Janvier 2025

Alcool acquis : 12.2°

Sucre résiduel : Moins de 0.5 g/l

Acidité totale : 3.3 g/l H₂SO₄ (5.0 g/l Tartrique)

pH : 3.7

Rendement : 42 hl/ha

Optimum de dégustation : 2026-2038

Âge moyen des vignes : Vignoble planté en 1995

Terroir : Marno-calcaire oligocène

