

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Clos Jebsal" VT blanc moelleux 2015



Prix du produit :

207,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2015

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Jebsal

Wine Advocate (Parker): 94+/100

Cépage dominant: pinot gris

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Dans ce Clos mythique, le domaine Zind Humbrecht élabore depuis 2011 un pinot gris moelleux d'une grande élégance, destiné à une grande garde.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Clos Jebsal" VT blanc moelleux 2015

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2017) : **94+/100**. *From marl soils*

that give good weight, the 2015 Pinot Gris Clos Jebstal Vendange Tardive is a stunning wine. The wine is rich, sweet and creamy on the palate, full of grip and tension. Firm but fine tannins here, and great aging potential. Drink date 2020-2040.

Fiche technique rédigée par le domaine

Commentaires de dégustation (août 2017) : *Couleur intense or paille. De par la faible proportion de pourriture noble, le nez reste élégant et fruité. On y retrouve des arômes de pêches, abricots, fruits blancs ainsi qu'une touche de miel. Le palais est dans la continuation du nez qui avait déjà annoncé une certaine rondeur, tout en séduction. Belle longueur en finale, sans excès de richesse. La liqueur est fine et la sucrosité discrète. C'est un Jebstal tout en élégance qui a su parfaitement gérer les excès du millésime. C'est aussi un vin qui évoluera lentement et dans la direction du terroir. La salinité n'est pas encore présente au palais car il faut que l'ensemble se fonde avec le temps, comme tous les grands vins moelleux.*

Description : Le Clos Jebstal est situé sur une pente raide exposée au sud sur la commune de Turckheim. Les failles géologiques sont très proches l'une de l'autre dans ce secteur. Le Keuper du Jebstal (Trias) est coincé entre le granite du Brand, le Muschelkalk du Boland et l'Oligocène du Heimbouurg. Il est fascinant d'observer cette variation de géologie sur une distance de seulement 500 mètres, où il est possible de traverser 500 millions d'années en quelques pas. Le calcaire du Keuper est riche en argiles bleues et gypse. Le Jebstal (carrière de gypse) est le seul nom de lieu-dit à Turckheim qui est directement lié à sa géologie. Ces marnes de gypse ont une capacité de rétention d'eau importante et sont naturellement plus froides, prolongeant donc la maturation des raisins. Ceci explique l'aptitude de ce terroir à s'exprimer régulièrement à travers des vins de très grande richesse. Le contraste entre l'humidité du sol et l'aspect solaire du Jebstal permet l'installation de la pourriture noble chaque année, et donc la production de VT ou/et SGN. En 2015 toutefois, les chaleurs retardèrent le développement de la pourriture noble et afin de préserver une belle acidité, nous avons pris la décision de ne pas aller jusqu'au stade Grains Nobles et de ne produire qu'une vendange tardive. La fermentation fut rapide et vigoureuse et abouti sur un vin d'équilibre classique.

Mise en bouteille : Août 2016

Alcool acquis : 12.5°

Sucre résiduel : 73.0 g/l

Acidité totale : 3.3 g/l H₂SO₄

pH : 3.41

Rendement : 38 hl/ha

Optimum de dégustation : 2020-2040+

Âge moyen des vignes : Plantées en 1983

Terroir : Marnes grises et gypse (Keuper). Exposé sud, terrasses et forte pente

Le Terroir en détail :

Le Clos Jebstal se situe sur une faille géologique de marnes grises calcaires du Keuper (Trias/Secondaire), riche en argile et gypse. Juste en-dessous du Grand Cru Brand, ce Clos de petite taille (1,3ha), oriente sa pente très forte (50%) et ses nombreuses terrasses vers le sud. Le Clos Jebstal profite d'un méso climat très chaud et incroyablement précoce, tout en étant parfaitement protégé des vents du Nord par la montagne du Brand.

Le sol profond et relativement lent à se réchauffer permet de toujours obtenir des vins ayant une acidité équilibrée, associée à une maturité importante liée à ce terroir. De par sa situation et son sol, il a été possible de constater au fil des années que ce terroir a une réelle aptitude à développer la pourriture noble. Chaque récolte depuis 1989 a été soit une Vendange Tardive, soit une Sélection de Grains Nobles. Le caractère moelleux/liquoreux des vins du Jebstal est une composante de ce terroir.

Les vins en général :

Malgré une précocité remarquable (le Clos Jebstal est le terroir où l'on trouve les premières fleurs et premières baies verrées sur le domaine), ce terroir a une réelle capacité à produire des vins ayant une typicité de sol froids. Les marnes grises du Keuper assurent une régularité en eau, empêchant tout stress hydrique et conférant aux vins du Jebstal une belle acidité. La pourriture noble est présente chaque année, et depuis le premier millésime, tous les vins issus du Jebstal sont moelleux. Selon le climat en fin de saison, il est possible que l'expression Sélection de Grains Nobles soit privilégiée, surtout en année de forte acidité, alors que d'autres millésimes, plus rares comme 2012, 2004, 1992, nous privilégions une vendange intégrale en Vendange Tardive. Il n'est pas rare non plus que dans certains millésimes, Le Jebstal soit le seul terroir à produire des vins de sur-maturité. Dans les années où le botrytis atteint une extrême concentration et les Grains Nobles dépassent le seuil des 30° potentiels, ces vins portent la dénomination « Trie Spéciale », car ils se distinguent des autres par un alcool acquis très faible (souvent inférieur à 6%) et une grande quantité de sucres résiduels (plus de 300g/l).

Les vins du Jebstal sont discrets dans la jeunesse, souvent marqués par des arômes de fumé et de pierre. L'expression fruitée, liée à la pourriture noble, se développe au fil du vieillissement en bouteille. Un vieillissement minimum de 10 ans est souvent nécessaire pour permettre à ce cru de s'exprimer pleinement.