

Domaine Zind-Humbrecht Riesling Grand Cru
"Clos Saint Urbain Rangen de Thann" blanc sec
2024 (3 bouteilles)

Prix du produit :

345,00 €



caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2024

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le nec plus ultra du domaine, peut-être un des plus grands vins blancs du monde ?

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Riesling Grand Cru "Clos Saint Urbain Rangen de Thann" blanc sec 2024 (3 bouteilles)

Commentaires de dégustation du vigneron Olivier Humbrecht (janvier 2026) : *Couleur jaune pâle brillant. Le premier nez est imposant. Il est demandé de la concentration de la part du dégustateur qui sera certainement perdu tellement la puissance volcanique au nez est extrême. La bouche dégage une énergie telle qu'elle force le respect. Tout est là. Puissance, longueur, intensité, harmonie, acidité saline... Ces descripteurs ne permettent cependant pas de traduire l'émotion que procure ce vin. Le Rangen est un terroir dur qui impose une viticulture héroïque. Ce vin en est l'aboutissement, merci de l'apprécier avec respect.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Description : La topographie de ce Grand Cru est impressionnante. C'est un terroir où le travail de la vigne est dur et pénible et l'on peut vraiment parler de viticulture héroïque. Mais outre ses 90% de pente moyenne exposée plein sud, ce terroir se distingue surtout par un sol composé d'une roche

volcano-sédimentaire marquant fortement les vins qui en sont issus. Les terroirs volcaniques sont rares et celui-ci est particulièrement peut fréquent, unique en fait sur les Grand Crus en Alsace. Le Rangen produit des vins puissants, intenses, marqué par l'influence d'un climat tardif sur une géologie et situation très solaire. La roche volcanique sédimentaire est dure, se casse en brèches, pierres anguleuses, pour aboutir à la fin à la production d'argiles qui vont migrer dans les failles profondes. Cette richesse minérale marque les vins du Rangen, aussi bien au niveau des arômes que du toucher de bouche très salin. Le millésime 2024 est tardif sur le Rangen, malgré un fort ensoleillement. Les vins auront mis presque une année pour finir sec. L'élevage de 16 mois sur lies totales aura été nécessaire pour affiner ce vin de grand terroir.

Mise en bouteille : Janvier 2026

Alcool acquis : 13,1°

Sucre résiduel : 2,3 g/l

Acidité totale : 4,3 g/l H₂SO₄ (6.6 g/l Tartrique)

pH : 3,15

Rendement : 17 hl/ha

Optimum de dégustation : 2028-2052+

Âge moyen des vignes : 62 ans

Terroir : Volcanique (tufs & grauwackes), exposé sud, très forte pente

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

Le Rangen a été classé **Grand Cru** en 1983 et a accédé au statut d'Appellation Rangen Grand Cru en 2011, avec baisse du rendement de l'appellation (maximum) à 50hl/ha en 2012.

SON TERROIR

Le sol de ce terroir réputé est un terrain très particulier et absolument unique en Alsace. D'âge carbonifère (Dévono-dinantien) très ancien, il est constitué par des roches volcaniques et des sédiments généralement gréseux dans lesquels les éléments volcaniques sont plus ou moins abondants. Les pierres qui le jonchent proviennent de roches dures qui sont des grauwackes, des tufs volcaniques et d'une roche de coulée qui est une andésite micatée brune. Cette couche a une épaisseur

variable entre 40 et 60 cm au-dessus de la roche mère fissurée, qui permet la pénétration des racines à une profondeur plus importante et favorise un drainage naturel exceptionnel.

La nature du terrain et la profondeur du sol caractérisent un milieu maigre, pauvre en argiles, mais toutefois présentes et caractérisées par une haute surface d'échange, donc favorables à une bonne préservation des minéraux. La couleur sombre du sol, une teinte brun-rougeâtre, constitue un élément favorable pour obtenir des températures de sol plus élevées.

L'exposition plein sud accroît le temps d'éclairement direct et place la vigne en situation privilégiée sur la très forte pente du Rangen (90% en moyenne) qui a imposé le choix d'un mode de culture en terrasse. Le Rangen est un terroir tardif car en altitude (350m à 450m) et ayant une pluviométrie supérieure (750mm), mais son exposition exceptionnelle permet une maturation lente des raisins en octobre et novembre où il est alors possible d'obtenir des niveaux de concentration très élevés.

Le printemps est souvent plus froid et pluvieux que sur d'autres terroirs plus précoces.

En été, le sol du Rangen devient un four solaire, donnant aux vignes toute l'énergie de lumière tant nécessaire.

L'automne est lumineux et chaud, car, une fois les brumes matinales dispersées, le Rangen émerge en plein soleil, souvent au-dessus de l'humidité de la plaine d'Alsace. Son exposition exceptionnelle permet alors une maturation lente des raisins en octobre et novembre, où il est alors possible d'obtenir des niveaux de concentration très élevés.

SON ENCÉPAGEMENT

Le caractère tardif du Rangen en fait un terroir particulièrement favorable à l'obtention d'une grande maturité physiologique, très importante pour la maturité d'un cépage comme le **Riesling**. Malgré une topographie très solaire (forte pente de 90%, exposition sud, sol chaud), l'évolution des raisins est lente et les vendanges sont souvent tardives (2 à 3 semaines après l'ouverture des vendanges). Le sol chaud et bien drainant de caractère acide est particulièrement favorable au **riesling** et, de façon étonnante, au **pinot gris**, cépage pourtant souvent plus à l'aise sur les terroirs calcaires. L'adaptation du **pinot-gris** au Rangen est aussi conditionné par la capacité de ce terroir à produire des rendements très faibles sans

que le vigneron se doivent de réduire la quantité de raisin de façon artificielle (vendanges en vert). La pauvreté des couches superficielles et la faible teneur en matière organique des sols impose une culture plus dense (10000 pieds/ha au Rangen pour le Domaine Zind-Humbrecht). Le **pinot gris** étant un cépage particulièrement sensible aux excès de production, il trouve un terroir d'exception dans le Rangen. La roche volcanique imprime une touche aromatique et une personnalité unique aux vins qui sont issus du Rangen. Aussi bien le **riesling** que le **pinot gris** sont fortement marqués par l'empreinte du terroir. Le caractère pierre à fusil et fumé du terroir rehausse le caractère minéral du **riesling** et les arômes fumés du **pinot gris**. Le **Gewurztraminer** est plus rare car à l'exception des vignes proches de la rivière ou en bas du Rangen, la plus grande partie du Rangen subit des vents froids de la vallée qui peuvent nuire à ce cépage, gênant la floraison (coulure) ou empêchant sa maturité. Malgré cela, les **gewurztraminer** plantés sur le Rangen sont capables d'exprimer pleinement la signature de la roche volcanique.

UN LIEU EXTRAORDINAIRE

La topographie exceptionnellement abrupte du vignoble du Rangen impose un travail spécifique d'une grande pénibilité.

UN VIGNOBLE ISOLÉ !

Le Grand Cru du Rangen est en fait isolé du restant du vignoble d'Alsace. Situé au départ de l'extrémité sud de la route du vin, il est en fait très éloigné du restant du vignoble d'Alsace.

L'essor industriel et le développement de la ville de Thann ont en fait réduit un vignoble important (environ 500ha à l'époque de Montaigne) à seulement la superficie du Grand Cru aujourd'hui.

Le Grand Cru lui-même est entouré par la rivière Thur en bas du coteau et par des landes et bois sur les côtés et au-dessus. Cette situation unique assure la proximité d'un éco système riche et une grande diversité biologique.

UNE PETITE PRODUCTION

Les vignes situées sur le Grand Cru du Rangen produisent des faibles rendements. Malgré une densité/ha importante, les moyennes de production sont souvent bien en-

dessous des 30hl/ha, voire souvent entre 15hl et 25hl/ha en année de faible production (2012, 2010...). C'est en constatant cette faible production, directement liée au sol pauvre, que l'ensemble des producteurs du Rangen décidèrent d'opter pour un rendement maximum de 50hl/ha dans la charte de 1993, finalement acceptée dans les conditions annuelles de production dans le cahier des charges GC en 2012.

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Sur le Rangen, on va retrouver des vignes plus dense, avec des rangs plus étroits et/ou des pieds plantés proches les uns des autres. Ces vignes sont aussi beaucoup plus proches de la terre, pour profiter de l'effet de la pente et du réchauffement des pierres. Ceci est important, car le Rangen, terroir tardif, a besoin de cet apport de chaleur en fin de saison pour parfaire la maturité des raisins.

Ce terroir est aussi compliqué à entretenir. L'érosion peut y être importante et les conséquences sont dramatiques lorsque les pluies entraînent de la terre en bas des vignes. Le vignoble est aussi jonché de murets en pierre sèches, dont la durée de vie n'est pas permanente, et, malheureusement, chaque année nous devons réparer beaucoup de murets.

A priori, de par son altitude et climat plus frais, le Rangen est plutôt sujet aux attaques d'oïdium, souvent redoutables certains millésimes. Cependant, certaines années plus chaudes, surtout récemment, on vu se développer le mildiou de façon intense, exigeant une vigilance accrue de la part du vigneron. Les vents frais de la vallée et l'altitude de ce Cru permettent d'éviter des problèmes importants, car la protection de ce vignoble est très difficile. L'emploi de pulvérisateurs montés sur tracteurs étant impossible, les traitements sont tous manuels effectués à l'aide d'un long tuyau qui est déroulé dans les rangs de vignes.

Le botrytis n'est pas un problème majeur au Rangen (il ne faut toutefois pas le négliger), surtout lorsqu'il est recherché en fin de saison pour l'obtention de vendanges tardives ou sélections de Grains nobles, grande spécialité de ce Cru.

La culture de la vigne se fait à l'aide d'un treuil pour l'entretien des sols. La culture bio dynamique interdit bien sur les désherbants, et comme une concurrence des plantes adventices peut être un problème sur ce sol pauvre, il est impératif de réaliser au moins deux labours mécaniques chaque année

LES SAISONS DU RANGEN

La proximité du massif Vosgien, l'altitude supérieure du Rangen par rapport au reste de l'Alsace (350m à 450m) et une pluviométrie plus importante (750mm/an) renforcent le caractère des saisons.

L'hiver est bien marqué, mais la neige peut fondre très vite et le Clos, grâce à la présence de la rivière, du sol couverts de roches et d'une formidable pente exposée au sud, est quasiment à l'abri des gelées d'hiver et de printemps.

Le printemps est souvent plus froid et pluvieux, accentuant le caractère tardif de ce terroir et repoussant la véraison et la floraison bien souvent plus de 15 jours après les climats les plus précoces d'Alsace.

L'été apporte des grandes chaleurs, surtout lorsque la nébulosité est faible. Le sol du Rangen devient un four solaire, donnant aux vignes toute l'énergie de lumière tant nécessaire.

L'automne est lumineux et chaud, car, une fois les brumes matinales dispersées, le Rangen émerge en plein soleil, au-dessus de l'humidité de la plaine d'Alsace. C'est à ce moment-là, tel un sprinter sur la dernière ligne droite, que le Rangen rattrape son retard et dépasse tous les autres terroirs.

LES VINS RANGEN

Les vins du Rangen sont caractérisés par le caractère tardif du terroir, sa forte minéralité volcanique et sa capacité à emmagasiner la lumière. On retrouve dans les vins du Rangen une grande profondeur et force qui affirme leur personnalité.

Malgré une densité de plantation élevée, les rendements moyens sont très faibles, se situant souvent entre 25 et 35hl/ha en année normale, voire beaucoup moins pour les vins moelleux/liquoreux. Ceci donne de l'intensité et de la puissance aux vins du Rangen.

L'exposition très solaire (pente, orientation, rivière, reflètement du sol) apporte une énergie de lumière et de chaleur au sol et à la vigne, garantissant une bonne activité foliaire et racinaire. On retrouve dans tous les vins du Rangen une forte maturité physiologique et donc des équilibres basés sur une maturité saline.

Le sol et sous sol très particulier, aussi bien de par sa composition volcanique, très

minéralisée, et sa structure, permettant la descente en profondeur des racines et un drainage naturel, apporte force de goût aux vins. Ceux-ci se distinguent par un caractère pierre à fusil, fumé, voire tourbé et une acidité très minéralisée (au goût iodé) provenant de la richesse minérale du sol. Les vins du Rangen sont faciles à distinguer en dégustation.

La topographie du lieu, son caractère tardif (alternances chaud/froid), ainsi que la présence de la rivière sont responsables, certains millésimes, d'un développement important de pourriture noble permettant aussi de produire des grands vins moelleux, souvent très colorés, en plus de grands vins secs. Le Rangen est un des rares terroirs d'Alsace à être capable d'imprimer sa force de goût sur tous les cépages.

Ceux-ci conservent cependant des caractéristiques propres et uniques qui n'imposent pas nécessairement de construire le vin sur la base d'un assemblage. Chaque cépage exprime certains caractères du cru à sa façon propre et unique. L'assemblage est pratiqué à un niveau expérimental pour le moment et ne rentre pas dans la construction du Grand Cru.

Le riesling est principalement récolté très sain et produit surtout des vins secs minéraux. Le pinot-gris, plus précoce, s'enrichit en sucres plus tôt et développe de la pourriture noble presque tous les millésimes. Il prend donc un caractère de sur-maturité associé au caractère du terroir. Le gewurztraminer, plus tardif au Rangen que les autres cépages, développe aussi très souvent le botrytis et possède une grande force tannique.

L'ensemble des vins du Rangen sont concentrés, longs, profonds et possèdent une grande capacité de garde. On retrouvera dans la signature du Rangen une harmonie des acides et de la salinité. En cas de sur-maturité, l'extrait sec et l'acidité équilibreront les sucres résiduels sans que le vin perde son identité terroir : les fameux arômes de pierre à fusil seront toujours bien présents.

Le Clos-Saint-Urbain

La ville de Thann a de tout temps porté un culte et une dévotion particulièrement profonde à ce Saint. Sur la fin du 15^e siècle fut érigé en l'honneur de Saint Urbain une chapelle au cœur du vignoble du Rangen, Chaque année une procession y montait le jour de la Saint Urbain, y participaient principalement les vigneron et les aubergistes ainsi que d'autres fidèles. Le long du parcours la litanie des Saints était chantée mais avec en plus une litanie particulière à Saint Urbain, connue nulle part ailleurs qu'à Thann :

Saint Urbain, compagnon de travail et aide de tous les prêtres du vignoble du Seigneur,

Priez pour nous !

Saint Urbain, gardien et protecteur de tous les vignobles et vergers,

Priez pour nous !

Saint Urbain, Patron des vignerons et des aubergistes,

Priez pour nous !

De la boisson et de l'ivrognerie,

Délivrez nous Seigneur !

Des dévastations de la tempête et du gel,

Délivrez nous Seigneur !

Cette chapelle fut restaurée en 1774. Pendant la révolution française elle fut totalement détruite par le peuple. Depuis 1934, une nouvelle chapelle dédiée à Saint Urbain protège à nouveau ce merveilleux coteau.

Le Clos-Saint-urbain est centré autour de la chapelle Saint-Urbain et est constitué de 5.5ha plantés en Pinot Gris (2.7ha), Riesling (2.3ha) et Gewurztraminer (0.5ha) et est séparé en ce milieu par le chemin Montaigne.

La rivière Thur coule au pieds des vignes uniquement sous le Clos puis s'en éloigne après le passage de la falaise.

Les **Riesling** et **Pinot-Gris** sont plantés en différents endroits du Clos, entre l'est et l'ouest et le haut et le bas du coteau. La partie haute, plus tardive, moins chaude et ayant un sol plus caillouteux et plus acide (à cause du lessivage naturel causé par la pente, le pH du sol varie entre 5.5 sur le haut et 7 en bas) produit des raisins ayant plus de finesse et d'acidité. La partie basse du coteau produit des vins plus charpentés, puissants et riches. Il est donc très intéressant de pouvoir assembler les deux parties du Clos.

Le **Gewurztraminer** est moins présent que les deux autres cépages car plus

sensible à l'altitude. Pour cette raison, il est présent uniquement sur deux parcelles surplombant directement la rivière. Là, le sol plus riche en argiles est propice à ce cépage. De plus, la rivière provoque aussi un effet de réchauffement par réflexion des rayons de soleil et de volant thermique.

Si vous aimez les vins de Zind-Humbrecht , vous pourriez apprécier ceux du [domaine Albert Boxler](#)