

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Pinot Gris - 2009



Le Rangen de Thann est LE grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble. Sa pente vertigineuse (90 % !) est cultivée en terrasse. Sa hauteur, jusqu'à 500 mètre d'altitude pour certaines parcelles et sa géologie composée principalement de roches volcaniques le rendent unique. Le Rangen apparaît dans l'histoire au XIIème siècle. Dès le XVIème siècle, on interdisait de mélanger le Rangen à d'autres vins...

Son exposition solaire et son terroir de roche volcanique lui donnent effectivement une puissance et un élan fabuleux en bouche ! En 1993, alors qu'il est Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vigneron propriétaires adopte une charte de production plus restrictive que la charte des Grands Crus, avec notamment l'interdiction d'insecticides, d'acidification ou de désacidification des vins. Afin de limiter les rendements de la vigne et d'augmenter encore la concentration d'arômes des raisins, les vigneron s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Toujours avec l'idée de préserver l'expression unique de ce cru.

Les sols calcaires sont normalement plus favorables au pinot gris, mais avec le risque d'un rendement trop élevé. Le domaine a fait le choix particulièrement judicieux de planter le pinot gris sur ces sols volcaniques car la faible matière organique des sols couplée à la haute densité de plantation (10000 pieds/ha), empêchent les excès de production et permettent cette concentration aromatique hors du commun.

Le pinot gris se charge souvent en sucres et développe facilement la pourriture noble, le Botrytis, sur le Rangen, surtout dans la partie basse proche de la rivière. En 2009, ce fameux botrytis était très concentré, très pur. Grâce au terroir tardif du Rangen, la maturation des raisins a été lente et n'a pas trop été marquée par les grosses chaleurs de début septembre.

Le 2009 est d'une grande richesse mais toujours porté par le Rangen qui dynamise, apporte une minéralité saline et fait quasiment disparaître la sensation moelleuse en bouche. De l'action du botrytis, on ne garde que ce nez incroyablement riche, car le champignon amplifie et complexifie follement le bouquet aromatique. La légère sucrosité se ressent plus dans la jeunesse du vin et s'estompe progressivement avec la maturation en bouteille. Ce qui est le cas déjà avec le 2009 qui avec l'âge aura de toute évidence une « âme de sec » ! A boire... et à garder, donc !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Pinot Gris - 2009



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Très complexe et évolutif. Sous-bois, notes fumées (pierre à fusil, tourbe), miel, curry, poivre blanc. Fruits exotiques, herbes sèches.

Bouche : Matière charnue, puissante. Milieu de bouche dynamique, la sucrosité laisse la place à des amers d'agrumes confits et une finale saline.

Accords mets-vins : Velouté aux châtaignes, foie gras d'oie, risotto aux champignons, rognons de veau crévés. Gibiers. Cuisine d'inspiration thaï. Plateau de fromage.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 ou 2035...

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (indice 3)

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique