Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Riesling Monopole - 2012

Léonard Humbrecht a longtemps rêvé du Clos Windsbuhl dont les premières mentions remontent à 1324 quand il était alors appelé Erlach. Windsbuhl est venu par la suite du nom de la demeure bâtie dans le clos au XVIIème siècle. Les propriétaires furent toujours illustres (la Maison d'Autriche avec Les Habsbourg notamment) et ont fait sa renommée jusqu'au XVIIIème siècle . Les archives de l'époque montrent que le Clos Windsbuhl était payé 3 fois plus cher que le vin des autres communes. Au XIX ème, un notable de Strasbourg, Albert Meyer , acheta le Clos , le réaménagea et continua d'asseoir la renommée du clos qui fait partie des 17 Grands terroirs alsaciens répertoriés par Georges Spetz, chroniqueur et auteur de L'Alsace Gourmande en 1914.

En 1987, le rêve de Léonard Humbrecht devient réalité et c'est non sans une grande patience et l'intime conviction de la grandeur de ce terroir qu'il en fit l'acquisition pour installer définitivement ce cru dans le monde très exclusif des plus grands vins blancs de la planète.

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, entre les villages de Riquewihr et Ribeauvillé. Avec une belle orientation Sud-Sud-Est et une bonne pente, il forme comme une colline d'altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m) qui lui donne un caractère tardif, le Clos étant régulièrement vendangé en dernier au Domaine Zind-Humbrecht. Mais la grande particularité de ce Clos est le substrat de calcaire coquillier du Trias appelé muschelkalk, riche en argiles et en roches calcaires qui donnent à ce vin un caratère minéral unique.

2012 fut une année très contrastée, alternant des périodes très sèches ou très pluvieuses. On dit souvent qu'août fait le moût et cette année, l'adage s'est vérifié, avec une fin d'été chaud et sec, voire caniculaire qui permit d'obtenir une maturité du raison parfaite, semblable à 2005, et des raisins très sains. Ce qui permit de faire ce superbe riesling, sec et racé, à l'équilibre irréprochable entre minéralité épicée et fruité généreux.

Dans l'échelle alsacienne de 1 à 5 pour indiquer le caractère moelleux du vin ce 2012 est à 2. Avec 10 gr de résiduel, il apparaît pourtant sec en bouche avec une très belle intensité minérale. Un vin qui comme tous les vins du domaine appelle immédiatement des plats de belle gastronomie !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl Riesling Monopole - 2012

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, intense

Nez : Très expressif. Autour des épices (noix de muscade, curcuma) et des fruits (coing, zeste de citron, fruits confits). Notes viandées raffinées (gelée de volaille).

Bouche : Belle minéralité (pierre chaude), sensation de plénitude. retour du fruit en finale, sur la poire, mirabelle et la reine-claude. Beaucoup d'allonge.

Accords mets-vins : Parfait avec du veau : rôti Orloff, blanquette, ris de veau en vol-au-vent...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Aération recommandée.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2012

Type : Vin blanc sec (indice 2 : très légère sucrosité)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique