Domaine Zind-Humbrecht - Clos Häuserer Riesling Monopole - 2017

Parmi l’extraordinaire collection de Clos et de Grands Crus qui composent le patrimoine viticole des Humbrecht, le Clos Häuserer occupe une place à part. Il symbolise parfaitement la force de l’union des familles Zind et Humbrecht. Sur la base de parcelles qui étaient la propriété d’Emilie Zind, Leonard Humbrecht a patiemment racheté des rangs de vignes attenants, dans les années 1960, jusqu’à réunir une magnifique parcelle homogène de plus d’un hectare, ceinte de petits murets, tout au long du chemin « Häusererweg ».

Situé dans le prolongement immédiat du Grand Cru Hengst, partageant avec lui le même substrat de marnes et de calcaires de l’Oligocène, ce Clos Haüserer avait toutes les caractéristiques d’une terre d’élection pour le Riesling. Léonard n’hésita pas longtemps : dès 1973, il arrache les vignes existantes et les replante exclusivement en riesling.

Si les sols sont ici plus profonds – le Clos Haüserer occupant une position de bas de pente où la couche de colluvions de pente est épaisse – la vigne a eu le temps, depuis 45 ans maintenant, d’atteindre en profondeur la roche calcaire qui donne au vin sa structure et sa tension caractéristiques. Le Clos Haüserer, protégé des vents, est un terroir plutôt solaire et chaud mais la nature du sol et la qualité des méthodes culturales biologiques et bio-dynamiques pratiquées par les Humbrecht permettent au raisin de conserver une superbe acidité : une spécificité particulièrement appréciable sur les millésimes solaires, comme 2017.

Autre bonne nouvelle : alors que le Clos Haüserer est souvent touché par le gel (sa position dans une sorte de cuvette ne permettant généralement pas aux vents de balayer l’air froid), il a plutôt été épargné en 2017. En effet, Olivier a fait le choix de le tailler très tardivement, en mars, retardant ainsi le débourrement. La plupart des bourgeons se sont finalement développés après la vague de froid du 20 avril… Une aubaine pour les amateurs que nous sommes !

On retrouve, sur ce splendide millésime 2017 au profil légèrement tendre, cette structure très minérale typique du Cru. Le nez s’ouvre sur des notes de pierre concassée, de fumée et de poivre gris. Peu à peu, le fruit se déploie, sur des évocations franches de poire Williams, de raisin frais et de pomme, mâtinées d’une touche sensuelle évoquant le miel. La fraîcheur, soulignée par des nuances d’agrumes (citron) et d’herbes fines, finit d’apporter à l’ensemble une remarquable sensation d’équilibre.

Le sol de marnes calcaires a parfaitement joué son rôle, apportant au vin cette superbe densité en bouche mais aussi cette tension minérale qui lui donne une énergie considérable. A la fois texturé, souple et cristallin, il

stimule et rafraîchit les papilles avec ses saveurs de citron et de pomelo délicatement poudrées. La finale est splendide de pureté : longue, gorgée de fruits blancs et finement crayeuse, elle est portée très loin par une acidité absolument parfaite.

Une grande bouteille encore en devenir, qui a tous les atouts pour constituer un des sommets du millésime 2017 en riesling.

Prix spécial : - 10 % du prix propriété

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Häuserer Riesling Monopole - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Raffiné et complexe : pierre concassée, fumée, gingembre et poivre blanc. Le fruit se déploie, sur des évocations franches de poire Williams, de raisin frais et de pomme, une touche de miel. Citron et herbes fines (verveine, coriandre)

Bouche : Grosse densité et tension minérale. Texturée, souple et cristalline, portée par des saveurs d'agrumes. Très longue finale, gorgée de fruits blancs et crayeuses.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion d'agrumes, plus tard, un "pâté lorrain" ou une tourte de volaille au Riesling.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en carafe

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 7.8 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique