

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2018



Voici peut-être le candidat idéal pour entrer dans l'univers fascinant et unique des vins du Domaine Zind-Humbrecht, sans pour autant casser sa tire-lire. Car ce Riesling Roche Calcaire est un véritable condensé du style Humbrecht et de la réussite exemplaire du millésime 2018 : plein de sève, de roche et de fruits gorgés de jus et de soleil, plein d'épices excitantes, doté d'une force intérieure impressionnante qui nous emmène du côté « Yang », ce Riesling vous impressionnera de bout en bout !

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de vieilles vignes (plantées dans les années 1960 et 1970), sur la commune de Gueberschwihr, terroir traditionnellement assez tardif. Ici, le calcaire est roi, entremêlé de marnes assez profondes : il va donner au vin son intense minéralité. L'exposition majoritaire à l'Est et au Sud et l'ensoleillement exceptionnel de l'été ont permis au riesling d'atteindre une belle maturité, assez précocement, sans rien perdre de la fraîcheur du terroir de Gueberschwihr.

Toutes les conditions étaient réunies pour qu'Olivier Humbrecht puisse ensuite laisser s'exprimer son talent de vinificateur, sans jamais brusquer la fermentation qui est toujours assez lente sur cette cuvée. Au final, après un élevage sur lies en foudres, peu interventionniste, Olivier parvient à combiner à merveille l'expression concentrée du fruit et l'intensité minérale de ce terroir marno-calcaire.

Ce qui frappe dès le premier nez, ce sont la densité et la force intérieure que le vin dégage, mais aussi la pureté des arômes qui s'expriment avec beaucoup de naturel. Roche pilée, dalle de marbre, pêche jaune, coing, abricot et ananas, fleurs séchées, acacia, menthe fraîche, une nuance de miel, poivres blanc et vert, une note tonique de citron jaune : intensité et complexité aromatiques sont bien au rendez-vous !

Ce Riesling Roche calcaire déploie en bouche une matière dense, charnue et bien mûre, évoquant les fruits blancs compotés, entre pomme Canada et poire Beurré Hardy. L'expression du sol est omniprésente, déposant sur le palais sels minéraux et épices, par vagues successives. Puissant, intense, déjà doté d'une persistance impressionnante à ce niveau, ce Riesling Roche Calcaire brillera à table, d'ici 4 ou 5 ans, pour accompagner anguille fumée ou tourteau. Il n'y a décidément pas de « petit vin » chez Zind-Humbrecht...

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets bronze

Nez : Pur et dense : roche pilée, dalle de marbre, pêche jaune, coing, abricot et ananas, fleurs séchées, acacia, menthe fraîche, une nuance de miel, poivres blanc et vert, une note tonique de citron jaune

Bouche : Une matière dense, charnue et bien mûre, évoquant les fruits blancs compotés, entre pomme Canada et poire Beurré Hardy. L'expression du sol est omniprésente, déposant sur le palais sels minéraux et épices. Grosse longueur

Accords mets-vins : Truite ou anguille fumée. Tourteau. Sushis et sashimis. Flammekueche. Charcuterie fumée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique