

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Herrenweg de Turckheim - 2014



Voici certainement l'un de nos plus beaux coups de cœur lors de la dernière dégustation Bodyvin de novembre dernier, association prestigieuse de vignerons bio-dynamistes, qu'Olivier Humbrecht préside depuis de nombreuses années. Un riesling à la fois droit et généreux, aux superbes arômes de pierre à fusil, d'un équilibre et d'une puissance qui forcent le respect.

Le lieu-dit d'Herrenweg, situé à l'ouverture de la vallée de Munster, est bien connu des amateurs de grands blancs d'Alsace, tant ce terroir pourtant situé en plaine donne une grande typicité aux vins et a largement contribué à la réputation de Turckheim.

Situé sur le cône de déjection de la rivière Flecht, ce vignoble présente en effet la particularité de reposer sur un terroir de graves et de sables alluvionnaires très drainants. En outre, sa position assez avancée dans la plaine lui permet de bénéficier d'un ensoleillement maximal et d'un climat très sec. Si les jeunes vignes peuvent souffrir de ces conditions particulières, les vieilles vignes, profondément ancrées dans ce sol de graves, donnent ici des raisins d'une superbe concentration et « gorgés » de minéralité.

Toujours guidé par le souci d'excellence, Olivier Humbrecht fait donc le choix, pour cette cuvée, de sélectionner les raisins des plus vieilles vignes, âgées d'au moins 50 ans. Le temps qu'il aura fallu pour qu'elle parvienne à extraire du sol l'humidité nécessaire et la finesse minérale que l'on aime tant dans ce vin.

En 2014, le vin marque immédiatement par ses arômes prononcés de pierre à fusil et d'allumette que l'on gratte. Vient ensuite un très beau fruit, sur la pomme au four et les agrumes, et de fines notes épicées évoquant la cannelle. Eminemment sophistiqué et très profond, ce vin dégage pourtant, à la dégustation, un naturel renversant : tout coule de source, la souplesse en attaque, puis la puissance, et la salinité qui s'étire dans une magnifique finale harmonieuse.

Un vrai coup de cœur, à déguster aussi bien aujourd'hui que dans 5 ans !

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Herrenweg de Turckheim - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Pierre à fusil, allumette grillée.
Infusions (verveine). Poire, coing et
agrumes, ananas frais. Note légèrement
briochée. Cannelle, poivre blanc.

Bouche : Superbe équilibre, de la densité,
de la profondeur. On ressent la parfaite
maturité du fruit couplée à une fraîcheur
très agréable. Très sapide, bien sec en
bouche. Longue finale saline.

Accords mets-vins : Salade de crabe,
brochettes de gambas, poisson en
papillote. Poulet à l'estragon. Chèvre
affiné. Vieux comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération préalable d'1/2
heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique