Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2020

Voici le candidat idéal pour entrer dans l'univers fascinant et unique des vins du Domaine Zind-Humbrecht, sans pour autant casser sa tire-lire. Séveux et épicé, taillé dans la roche avec son profil fumé mais porté par la fraîcheur des herbes fines et l'éclat finement acidulé d'un fruit parfaitement mûr, entre fruits blancs et fruits à noyau, ce Riesling Roche Calcaire est complexe. Juteux et pénétrant, il est doté d'une force intérieure impressionnante.

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 profondes : il va donner au vin cette tension verticale et cette empreinte fumée caractéristique. L'exposition majoritaire à l'Est et au Sud, couplée à un ensoleillement exceptionnel durant l'été 2020, 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 de 18 mois, en foudres, Olivier parvient à combiner à merveille l'expression concentrée du fruit, une fraîcheur aérienne et chlorophyllienne évoquant des myriades d'herbes aromatiques et l'intensité minérale du substrat marno-calcaire.

Dès le premier nez, des notes terpéniques, presqu'un peu schisteuses et des nuances plus fumées de pierre à fusil et de cendre donnent le « la ». On rentre dans cet univers complexe avec délectation d'autant que des nuances gourmandes de poire et de coing viennent ponctuer cette puissante imprégnation minérale. Puis viennent des parfums plus aériens, autour d'herbes aromatiques juste cueillies, comme le cerfeuil ou l'aneth, d'herbes à tisane, verveine en tête, du mimosa et de poivres lointains aux accents citronnés (on pense au Timut en particulier).

En bouche, la matière est dense, voire imposante, mais toujours en mouvement. Elle est de bout en bout portée par un jus nerveux. On retrouve cette touche fumée, véritable colonne vertébrale gustative qui permet tout de même aux fruits de s'installer sur la pointe des pieds. Nous retrouvons la pêche, la prune jaune, un soupçon d'ananas et un raisin muscaté. L'acidité est maintenue à petite distance et vivifie en permanence ce vin qui s'ouvre maintenant sur des notes d'agrumes, de zeste de mandarine. C'est à la fois ample et tendu. La texture se fait saline en finale, rendant ce Riesling incroyablement sapide et salivant. La réussite est totale.

Nous recommanderons ce beau Riesling Roche Calcaire sur une anguille fumée, des gambas grillées au beurre d’estragon ou encore des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Roche Calcaire - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Pur et dense : note terpénique, pierre à fusil, cendre tiède, poire et coing frais, zeste de pamplemousse et de mandarine, verveine, sauge, eucalyptus, cerfeuil et aneth, mimosa, poivre Timut aux accents citronnés.

Bouche : Une matière dense, charnue et mûre, portée par un jus nerveux et une belle tension calcaire. Bon équilibre entre volume et vivacité. Des saveurs de pêche, de raisin muscaté et de prune jaune. Finale ample, tonique et pimentée

Accords mets-vins : Anguille fumée, tourteau, gambas grillées au beurre d’estragon ou des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique