Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Häuserer Monopole - 2020

Parmi l'extraordinaire collection de Clos et de Grands Crus qui composent le patrimoine viticole du Domaine, 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 assez profonds – le Clos Haüserer occupant une position de bas de pente où la couche de colluvions est épaisse – la vigne a eu le temps, depuis 45 ans maintenant, d'atteindre la roche-mère calcaire qui donne au vin sa structure verticale, fuselée, et sa tension caractéristique. 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 et une grande finesse : ce millésime 2020, qui s'ouvre sur une symphonie de notes fraîches et printanières, en fait une démonstration brillante.

On pense à de petites fleurs blanches à peine écloses, à une pelouse encore mouillée de la rosée matinale, à quelques fines nuances mentholées. Le fruit d'abord discret, sur la pomme Granny et la poire Passe-Crassane, s'affirme au fil de l'aération, sur des notes plus suaves d'abricot, d'ananas et de pêche.

La bouche, intense et expressive, s'anime d'un fruit généreux, parcouru d'une splendide acidité juteuse : on pense immédiatement au fruit de la passion et à la rhubarbe, au pamplemousse, au citron vert et à la pulpe d'orange. On retrouve nos fruits blancs complétés d'une touche de mangue, qui prennent maintenant des accents poivrés, voire pimentés. La sauge n'est pas loin, la roquette non plus. La salinité venue des sols est omniprésente, tout comme cette sensation d'énergie, de vivacité, de mouvement permanent qui nous fait dire qu'ici, la bio-dynamie n'est pas un vain mot.

Sur la finale, fruit et sol ne font plus qu'un. De la concentration et de la finesse, une trame serrée et vibrante, une intensité de saveurs

phénoménales, une longueur majuscule, imprégnée de cette dimension épicée et empyreumatique qui ne cesse de nous faire saliver : la réussite est magistrale.

Cette superbe bouteille, d’une noblesse incroyable, est un des grands flacons du millésime. Elle brillera sur des sashimis de haut vol, des crustacés grillés ou cuits au court-bouillon accompagnés d’un beurre aux algues ou un grand bar de ligne cuit en croûte de sel. Brillant et intense !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Häuserer Monopole - 2020

Dégustation et accords

Robe : Doré, infime reflet vert

Nez : Frais, lumineux, printanier : petites fleurs blanches à peine écloses, une pelouse mouillée de la rosée matinale, nuances mentholées. Le fruit d'abord discret, entre pomme Granny et poire Passe-Crassane, s'affirme au fil de l'aération (abricot, ananas)

Bouche : Ample, fruité généreux et acidité juteuse. Fruit de la passion, rhubarbe, pamplemousse, citron vert et pulpe d'orange. On retrouve nos fruits blancs complétés d'une touche de mangue, des accents poivrés, voire pimentés. Finale énergique et saline

Accords mets-vins : Des sashimis de haut vol, des crustacés grillés ou cuits au court-bouillon accompagnés d'un beurre aux algues ou un grand bar de ligne cuit en croûte de sel.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en carafe

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique