Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Windsbuhl Monopole - 2020

Léonard Humbrecht a longtemps rêvé du Clos Windsbuhl dont les premières mentions remontent à 1324 quand il était alors appelé Erlach. Windsbuhl est venu par la suite du nom de la demeure bâtie dans le clos au XVIIème siècle. Les propriétaires furent souvent illustres (la Maison d'Autriche avec Les Habsbourg notamment) et ont fait sa renommée jusqu'au XVIIIème siècle.

Les archives de l'époque montrent que le Clos Windsbuhl était payé 3 fois plus cher que le vin des autres communes. Au XIXème, un notable de Strasbourg, Albert Meyer, acheta le Clos, le réaménagea et continua d'asseoir la renommée du clos qui fait partie des 17 Grands terroirs alsaciens répertoriés par Georges Spetz, chroniqueur et auteur de L'Alsace Gourmande en 1914.

En 1987, le rêve de Léonard Humbrecht devient réalité et c'est non sans une grande patience et l'intime conviction de la grandeur de ce terroir qu'il en fit l'acquisition pour installer définitivement ce cru dans le monde très exclusif des plus grands vins blancs de la planète.

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, entre les villages de Riquewihr et Ribeauvillé. Avec une belle orientation Sud à Sud-Est et une bonne pente, il forme comme une colline d'altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m) qui lui donne un caractère tardif, d'autant que le Clos est tout proche de la forêt d'Hunawihr qui a tendance à rafraîchir l'atmosphère. Mais la grande particularité de ce Clos est le substrat de calcaire coquillier du Trias appelé Muschelkalk, riche en argiles et en fossiles marins qui donnent à ce vin un caractère minéral unique.

A peine le nez porté au-dessus du verre que vous êtes littéralement envahis par un sublime bouquet de fleurs blanches et d'herbes séchées, aux accents légèrement mentholés puis citronnés. On pense marjolaine, verveine, armoise ou cerfeuil. On plonge dans une atmosphère bucolique, pastorale, évoquant une tiède soirée d'été. A ce premier pot-pourri viennent s'ajouter des notes de pain perdu, de coulis de fruits blancs, de pêche de vigne et de mirabelle. Un voile raffiné d'arômes évanescents de silex frotté flotte au-dessus du verre, rejoint par un entrelacs sublime d'effluves florales complétées d'une touche légère d'huiles de sésame ou de noisette. Immense, déjà !

La bouche, contre toute attente (ou presque) est franchement électrisante. L'acidité perçue en attaque est traçante : elle anime le palais et nous élève. Le tabac blond montre le bout de son nez, les herbes fines et les plantes tisanières font leur retour : on pense à la verveine, à l'ortie, à l'anis vert, à l'immortelle et même au bâton de réglisse. L'intensité

incroyable de ce riesling vous met un instant dans les cordes mais vous en ressortez ragaillardis ! On devine encore quelques flaveurs de fruits parmi lesquelles on croit repérer une étonnante note de coulis de fruits rouges mais également les zestes d'agrume. La matière se fait granuleuse, presque tannique en finale, posée sur un lit délicieux d'extractions florales. Une touche crayeuse puis huileuse allonge encore l'expérience gustative.

Période de Noël oblige, on ne saurait trop le recommander sur des volailles, chapon ou dinde farcies aux fruits secs ou aux pommes. Il s'exprimera tout aussi bien sur des paupiettes de volailles farcies aux champignons et au foie gras… Un sommet !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Windsbuhl Monopole - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Très sophistiqué : fleurs blanches et herbes séchées, aux accents mentholés puis citronnés (marjolaine, verveine, armoise ou cerfeuil). Pain perdu, coulis de fruits blancs, pêche de vigne et mirabelle. Silex frotté. Une touche oléagineuse de noisette

Bouche : Texturée mais fraîche et traçante, animé d'épices et d'herbes fines (verveine, ortie, anis vert, immortelle et bâton de réglisse). La matière se fait granuleuse, presque tannique en finale, posée sur un lit délicieux d’extractions florales. Très longue

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des poissons ou crustacés grillés. Demain, sur des volailles, chapon ou dinde farcies aux fruits secs ou aux pommes. Des paupiettes de volailles farcies aux champignons et au foie gras. Des bouchées à la Reine.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 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