Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Clos Windsbuhl Monopole - 2020

Un grand pinot gris sec, concentré et sensuel, profond et intense, dans lequel la richesse du fruit et l'accroche pierreuse et fumée nous jouent une partition particulièrement harmonieuse. Un futur géant, à oublier quelques années en cave.

Léonard Humbrecht a longtemps rêvé du Clos Winsbuhl 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 toujours illustres (la Maison d'Autriche des 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 de Windsbuhl 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 avec l'intime conviction de la qualité exceptionnelle de ce terroir qu'il en fit l'acquisition pour installer définitivement ce cru "Monopole" dans le monde très exclusif des plus grands vins blancs de la planète.

La capacité du Pinot Gris à parfaitement mûrir sur le Clos Windsbuhl, tout en conservant sa précieuse acidité, est connue depuis bien longtemps : dans les années 1850, il y occupait déjà une place prépondérante (nommé tockayer à l'époque). Les vignes exploitées par Olivier Humbrecht ont une cinquantaine d'années en moyenne, une époque où l'on privilégiait la qualité du matériel végétal et non sa capacité à produire de hauts rendements, comme dans les années malheureuses qui ont suivi et qui ont fait tant de mal à l'Alsace. Les vignes sont anciennes, la densité de plantation élevée et le terroir calcaire du Clos se chargent de donner au vin cette élégance et cette tension crayeuse caractéristique.

Sur ce superbe millésime 2020, aux équilibres parfaitement secs, le vin déploie déjà une aromatique particulièrement expressive (après une bonne aération bien sûr). Elle nous propose une promenade olfactive jouissive et rafraîchissante au-dessus d'une corbeille de fruits et de parterres fleuris. On retrouve le coing frais, la pêche, le fruit de la passion, le melon bien mûr, imprégnés de notes mentholées et d'une touche vivifiante de zeste d'orange. Tout est à la fois profond et extraordinairement évident, droit et sincère. La nature se fait de plus en plus présente, avec le retour triomphant de beaux arômes de fleurs

séchées. Le poivre gris ainsi que quelques notes citronnées et iodées terminent cette magnifique symphonie sous les vivats de la foule !

La bouche est fluide et fraiche. L'acidité, ciselée et précise, se met au service d'une matière ample, mais toujours tonique, fringante même, relevée par une le citron et la bergamote. On croque avec volupté dans quelques abricots secs, tandis que la retro-olfaction délivre des notes de fleur sureau. Le vin offre une matière finement crayeuse, un grain salivant et terriblement sapide. La finale, pénétrante, est interminable.

Taillé pour la table, ce Clos Windsbuhl multi-dimensionnel offrira, après quelques années de cave, de nombreuses possibilités d'accord : on pense à un poulet grillé à la citronnelle (à la vietnamienne), un tajine de veau aux abricots secs et aux amandes, un poulet au citron confit, une échine de porc aux cinq parfums mais aussi à un dahl indien.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Clos Windsbuhl Monopole - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflet topaze

Nez : Expressif, charmeur : pot-pourri de fleurs séchées, coing frais, pêche, fruit de la passion, melon bien mûr, imprégnés de notes mentholées et d'une touche vivifiante de zeste d'orange, poivre gris, citron confit, une note iodée (teinture d'iode)

Bouche : Fluide et fraiche. Une acidité, ciselée et précise au service d'une matière ample, mais tonique, fringante même, relevée par une touche de citron et de bergamote. Des saveurs gourmandes d'abricot sec, de fleur de sureau. Longue finale à la trame crayeuse

Accords mets-vins : Très variés : un velouté de topinambour, un poulet grillé à la citronnelle (à la vietnamienne), un tajine de veau aux abricots secs et aux amandes, un poulet au citron confit, une échine de porc aux cinq parfums mais aussi à un dahl indien.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique