

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2020



Le Rangen de Thann est incontestablement un grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble et peut-être le plus racé. Sa pente vertigineuse (jusqu'à 90 % !) est cultivée en terrasse. Sa hauteur, jusqu'à 500 mètres d'altitude pour certaines parcelles et sa géologie composée principalement de roches volcaniques le rendent unique. Le Rangen apparaît dans l'histoire au XIIème siècle. Dès le XVIème, on interdisait d'assembler sa production avec des raisins d'autres parcelles tant son identité propre était déjà reconnue...

Son exposition solaire et son terroir de roche volcanique lui donnent effectivement une puissance et un élan fabuleux en bouche ! En 1993, alors qu'il est Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vignerons propriétaires adopte une charte de production plus restrictive encore que la charte des Grands Crus, avec notamment l'interdiction d'insecticides, d'acidification ou de désacidification des vins. Afin de limiter les rendements de la vigne et d'augmenter encore la concentration d'arômes des raisins, les vignerons s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Toujours avec l'idée de préserver l'expression unique de ce cru.

Le Rangen de Thann était dans la ligne de mire de Léonard Humbrecht depuis longtemps. Son rêve se concrétise en 1977 avec l'acquisition de la Chapelle Saint-Urbain et de son fabuleux Clos de 5,5 ha, sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron.

Le Pinot Gris occupe une place de choix, avec 2.7 hectares de vignes âgées en moyenne de 45 ans et cultivées aujourd'hui par Olivier dans le plus pur respect des méthodes biologiques et bio-dynamiques, qui permettent au terroir de s'exprimer avec force et vitalité.

Dès le premier nez, on se dit que le magicien de Turckheim a frappé très fort cette année encore ! La complexité aromatique de ce Rangen de Thann est tout simplement bluffante. On perçoit d'emblée des fragrances empyreumatiques réconfortantes évoquant l'âtre tiède d'une cheminée de campagne. Ces volutes enrobent des notes d'amandes et de noisettes grillées, de pêche de vigne et d'abricot. Autant de parfums empreints de subtiles expressions épicées et salines, autour du poivre, de la noix de muscade et du curry. Le sol du Rangen convoque maintenant des notes rocailleuses de silex et d'ardoise. Le tout est marqué par un je-ne-sais-quoi délicatement automnal : on songe à un lit de feuilles sèches, à la châtaigne ou au champignon. Le voyage est fascinant...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On retrouve en bouche cette ambiance de sous-bois, où se mêle une touche empyreumatique évoquant une viande rôtie. Le cœur de bouche offre une texture finement huileuse et des tannins justes. On repère ici un fruit frais qui évoque le muscat, l'orange confite et l'ananas rôti. Autant dire que vous ne ferez pas le tour complet de ce vin en quelques secondes. On retrouve en finale cette expression minérale et saline qui renforce la salivation et finit de nous mettre en appétit.

Ce roi à la haute stature illuminera, d'ici 8 ou 10 ans, une table garnie de volailles farcies au foie gras, de plats généreusement garnis de morilles, de cèpes et autres champignons sauvages. Il sera aussi le compagnon idéal d'une tourte au munster. De grands moments gourmands en perspective !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Pinot Gris Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflet bronze

Nez : Onirique, réconfortant : l'âtre fumant, crème de lentilles, châtaignes, amande et noisette grillée, pêche de vigne et abricot. Poivre, noix de muscade, poudre de curry, feuilles sèches, champignons de sous-bois, silex frotté ou ardoise

Bouche : Une matière soyeuse, dense et savoureuse, entre sous-bois et évocations de viandes rôties. Le cœur de bouche offre une texture finement huileuse, sur des saveurs d'orange confite, de muscat et d'ananas rôti. Puissante finale saline et tendue

Accords mets-vins : Crème de lentilles au foie gras. Poule faisane farcie aux champignons et épices. Poulet aux morilles. Risotto aux cèpes. Curry d'agneau madras. Tajine de veau aux amandes. Tatin de coing ou de poire.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Un carafage d'au moins deux heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique