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

Le Gewürztraminer n'occupe qu'une toute petite proportion du mythique Grand Cru du Clos Saint-Urbain, à peine 50 ares sur les 5.5 hectares qu'il compte au total. Mais, chez les Humbrecht, rien n'est jamais laissé au hasard. Ce qui intéresse Olivier et, avant lui, son père Léonard, c'est de trouver, pour le gewürztraminer, un terroir qui transcende l'expression variétale du cépage.

Le choix s'est donc logiquement porté sur la partie basse du Rangen de Thann, proche de la rivière Thur : les vignes, plantées par Léonard à la fin des années 1970, bénéficient d'un sol volcanique très riche en cendres et en éléments minéraux érodés, accumulés en bas de pente, qui vont donner au raisin sa complexité aromatique autour d'une dimension puissamment fumée et épicée.

L'âge des vignes (plus d'une quarantaine d'années), la qualité du travail des sols qui a permis à la plante de bien résister au stress hydrique en juillet, les excellentes conditions d'ensoleillement de l'été suivies de journées de septembre plus fraîches, avec de bonnes amplitudes thermiques : tout cela a permis au gewurztraminer d'atteindre lentement mais sûrement de parfaites maturités physiologiques, tout en préservant d'excellentes acidités tartriques. La promesse d'un vin à la fois puissant et toujours très actif en bouche. Loin d'une expression douce et suave du cépage, ce Rangen de Thann propose une partition intense, aux équilibres parfaitement secs et profondément imprégnée par cette prodigieuse énergie épicée apportée par le sol.

Sa robe dorée aux reflets irisés de rose, d'orange et de terre de Sienne, annonce déjà l'extraordinaire complexité de ce vin. L'aromatique se déploie progressivement autour d'un noyau d'épices mêlant poivres lointains, cumin, noix de muscade, gingembre et safran. Puis viennent des notes sensuelles de rose épanouie et d'essence de jasmin, de litchi et de pomme au four finement caramélisée, de miel dense et de colophane, d'ananas et de marmelade à l'orange. Au fil de l'aération, les fruits confits s'affirment entre pâte de coing, confiture de mirabelles et d'abricots, orangette complétés d'une touche de bergamote.

La bouche n'est pas en reste, à la fois extraordinairement dense mais sereine, ondoyant tranquillement sur le palais autour d'un noyau de fruits compotés et résolument poivrés. Une note balsamique de gomme et d'aiguille de pin précède le déploiement d'une myriade d'épices, aussi stimulantes les unes que les autres : on reconnaît la baie de genièvre, le clou de girofle, la réglisse, la racine de gingembre ou encore la

cardamome. De beaux amers minéraux apportent un formidable dynamisme à la finale : une finale interminable, qui vibre, là encore, au plus profond du sternum.

Pour ce voyage sensoriel absolument unique, nous vous recommandons des saveurs exotiques épicées, comme un curry « terre-mer » ou un rijstaffel indonésien. Plus près de nous, une Paella Valenciana bien relevée devrait aussi parfaitement convenir.

Le maître Olivier Humbrecht a encore frappé… pour notre plus grand bonheur. Un Gewurztraminer sec d’anthologie !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or profond, reflets rose et orangé

Nez : Sensuel et épicé : poivres lointains, cumin, noix de muscade, gingembre, safran. Rose épanouie, essence de jasmin, litchi et pomme au four caramélisée, miel dense et colophane, ananas, marmelade à l'orange, pâte de coing, bergamote, confiture de mirabelle

Bouche : Extraordinairement dense mais sereine, ondoyant sur le palais autour d'un noyau de fruits compotés et résolument poivrés. Beaucoup d'épices stimulantes (baie de genièvre, clou de girofle, réglisse, racine de gingembre, cardamome). Longue finale sapide

Accords mets-vins : Un Banh Xeo vietnamien aux crevettes, un curry « terre-mer » ou un rijstaffel indonésien. Plus près de nous, une Paella Valenciana bien relevée

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Gewürztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique