

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2018



Le Rangen de Thann est LE grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble et peut-être le plus intense. Sa pente vertigineuse (90 % !) est cultivée en terrasse. Son altitude, jusqu'à 500 mètres 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...

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 vigneron 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 vigneron s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Guidés par 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 Clos unique de 5,5 ha : sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron.

Après des années d'observation, c'est le riesling, le gewürztraminer et le pinot gris qui ont été choisis par Léonard et Olivier comme meilleurs révélateurs du terroir, chacun planté dans des parcelles bien spécifiques et optimales pour que chaque cépage atteigne sa meilleure maturité.

C'est ce qui donne au riesling un caractère « unique », tant il est mené au bout de lui-même. La haute maturité, que l'on retrouve bien sûr dans ce millésime 2018, pourrait poser un problème ailleurs, mais ici la force verticale du terroir pousse tout vers le haut. C'est cet équilibre fascinant entre l'opulence solaire emmagasinée par le raisin et la propulsion volcanique du sol que l'on expérimente dans ce vin.

Grâce à son débourrement plus tardif et à la bonne circulation d'air qui caractérise son micro-climat, le Rangen est souvent le dernier terroir vendangé chez Zind-Humbrecht !

Ce prodigieux Riesling 2018 du Clos Saint-Urbain, au profil résolument sec, nous offre aujourd'hui une démonstration brillante de la capacité du

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

célèbre Cru à combiner élégance et puissance, fruité jaillissant, presque exubérant et minéralité verticale, intense et ciselée. Dès le premier nez, on « largue les amarres », on embarque pour un voyage extraordinaire dans les entrailles de la Terre, on se retrouve plongé dans un roman de Jules Verne !

Bienvenue dans un pays merveilleux où l'on croise une roche omniprésente mais aussi des forêts d'hévéas, des algues, de l'encens, des paniers de fruits frais juste cueillis, entre abricot, poire Williams et banane. Des notes d'orange et de citron confits précèdent une véritable explosion d'épices, comme jaillies du sol pierreux : cardamome, poivre vert, baie de genièvre, verveine séchée et même curry vert, autant de notes stimulantes entourées d'un voile cendré.

En bouche, ce géant continue de se déployer avec une assurance sereine : les saveurs franches de pomme compotée, de kaki, de gelée de coing ou de mirabelle, de mandarine ou de kumquat s'accompagnent d'une minéralité onirique, à la fois fumée et étonnamment iodée. On navigue entre poussière de roche, algues Nori et cendres volcaniques encore fumantes... La profondeur du vin vous aspire littéralement.

Ce Rangen de Thann toujours aussi singulier est proprement envoûtant cette année... et absolument indispensable !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Grand Cru Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Onirique : une roche omniprésente, une forêt d'hévéa, algues, encens, abricot, poire Williams et banane. Orange et de citron confits. Nombreuses épices : cardamome, poivre vert, baie de genièvre, verveine séchée et curry vert

Bouche : Dense et verticale. Les saveurs de pomme compotée, de kaki, de gelée de coing ou de mirabelle, de mandarine ou de kumquat s'accompagnent d'une minéralité onirique, fumée et étonnamment iodée, entre poussière de roche, algues Nori et cendres volcaniques

Accords mets-vins : Dans quelques années : Turbot rôti aux champignons sauvages, ravioles de homard aux morilles. Tourte de volaille. Gratin dauphinois. Brie de Meaux ou Cîteaux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec (Indice : 1/5)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique