

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Häuserer Monopole - 2021



Parmi l'extraordinaire collection de Clos et de Grands Crus qui composent le patrimoine viticole du Domaine, le Clos Häuserer occupe une place à part. Il symbolise parfaitement la force de l'union des familles Zind et Humbrecht. Sur la base de parcelles qui étaient la propriété d'Emilie Zind, Leonard Humbrecht a patiemment racheté des rangs de vignes attenants, dans les années 1960, jusqu'à réunir une magnifique parcelle homogène de plus d'un hectare, ceinte de petits murets, tout au long du chemin « Häusererweg ».

Situé dans le prolongement immédiat du Grand Cru Hengst, partageant avec lui le même substrat de marnes et de calcaires de l'Oligocène, ce Clos Häuserer avait toutes les caractéristiques d'une terre d'élection pour le Riesling. Léonard n'hésita pas longtemps : dès 1973, il arrache les vignes existantes et les replante exclusivement en riesling. Si les sols sont ici assez profonds - le Clos Häuserer occupant une position de bas de pente où la couche de colluvions est épaisse - la vigne a eu le temps, depuis près de 50 ans, d'atteindre la roche-mère calcaire qui donne au vin sa structure verticale, fuselée, et sa tension caractéristique.

Le Clos Häuserer, protégé des vents et exposé au Sud, est un terroir plutôt solaire et chaud mais la nature du sol et la qualité des méthodes culturales biologiques et biodynamiques pratiquées par les Humbrecht permettent au raisin de conserver une superbe acidité et une grande finesse.

Le nez s'ouvre dans une imbrication parfaite de l'expression du sol et du fruit. On plonge immédiatement dans de délicats arômes terpéniques, mais aussi la cire d'abeille et une touche fumée rappelant l'âtre encore tiède, au petit matin. Une atmosphère automnale et lumineuse s'impose dans un premier temps, avec des notes de feuilles sèches et craquantes, jusqu'à l'arrivée de délicates fragrances plus printanières d'eucalyptus, de chèvrefeuille, de cerfeuil et de réglisse. Des impressions premières éclairées par les senteurs exquises de fleurs blanches, plus fraîches que capiteuses. Puis le fruit triomphe, mûr, expressif, pulpeux, autour de succulentes notes de poire, de pêche, de mirabelle et de mangue. Le silex chaud et la pierre à fusil vous accompagnent encore quelques secondes après avoir reposé le verre.

La bouche serrée évoque un paysage de crête mince, balayé par une brise fraîche. Elle est ciselée mais la tension minérale, empreinte de salinité, s'accompagne ici d'une belle amplitude et même d'une texture oléagineuse. On se délecte de la chair à la fois tonique et savoureuse des fruits à noyau, de l'orange et du pamplemousse. Le milieu de bouche s'anime de saveurs de menthe, de verveine et de poivre blanc. Une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

touche finement beurrée et crémeuse témoigne d'un élevage particulièrement subtil et juste. Tandis que de magnifiques expressions de pierre concassée allongent et font vibrer la finale. En reposant le verre, on se dit que l'on se rapproche dangereusement de la perfection !

Ce Clos Häuserer est un riesling pour table de fêtes ! Il brillera sur un grand bar de ligne cuit en croûte de sel ou sur un homard poêlé au beurre moussant et sa bisque servie avec des asperges croquantes !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Häuserer Monopole - 2021



Dégustation et accords

Robe : Doré, infime reflet vert

Nez : Frais, lumineux : arômes terpéniques, cire d'abeille, touche fumée, àtre encore tiède, feuilles sèches et craquantes, eucalyptus, chèvrefeuille, cerfeuil, réglisse, fleurs blanches, poire, pêche, mirabelle, mangue, silex chaud, pierre à fusil.

Bouche : Ciselée et ample, tension minérale empreinte de salinité et texture oléagineuse. Chair tonique et savoureuse (fruits à noyau, orange, pamplemousse), menthe, verveine, poivre blanc. Touche beurrée et crémeuse. Longue finale minérale.

Accords mets-vins : Un grand bar de ligne cuit en croûte de sel ou sur un homard poêlé au beurre moussant et sa bisque servie avec des asperges croquantes !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en carafe



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique