# Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Windsbuhl Monopole - 2021

Léonard Humbrecht a longtemps rêvé du Clos Windsbuhl 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 souvent illustres (la Maison d'Autriche avec Les 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 du clos 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 non sans une grande patience et l'intime conviction de la grandeur de ce terroir qu'il en fit l'acquisition pour installer définitivement ce cru dans le monde très exclusif des plus grands vins blancs de la planète.

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, entre les villages de Riquewihr et Ribeauvillé. Avec une belle orientation Sud à Sud-Est et une bonne pente, il forme comme une colline d'altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m) qui lui donne un caractère tardif, d'autant que le Clos est tout proche de la forêt d'Hunawihr qui a tendance à rafraîchir l'atmosphère. Mais la grande particularité de ce Clos est le substrat de calcaire coquillier du Trias appelé Muschelkalk, riche en argiles et en fossiles marins qui donnent à ce vin une signature minérale unique, rappelant parfois (comme sur ce millésime 2021) certains crus chablisiens.

Le nez est immédiatement imprégné par la fraîcheur du socle calcaire, renforcée par le caractère plus tardif d'un millésime aux maturités subtiles. Une note fumée évoquant les cendres froides et la pierre concassée plane au-dessus du verre, précédant des notes énergisantes de jus de citron et de pamplemousse. Viennent ensuite des effluves herbacés aériens, évoquant marjolaine, verveine, armoise ou cerfeuil. On plonge dans une atmosphère printanière, lumineuse et fraîche. Peu à peu, les fruits blancs, autour de la pomme Reinette et du coing, pointent timidement le bout de leur nez. Avant qu'un souffle épicé ne s'impose, laissant flotter dans l'air de stimulants parfums de cardamome, de baie de genièvre et de clou de girofle.

La bouche se montre tout aussi électrisante, offrant une fabuleuse finesse de grain, une précision de contour digne d'une découpe au laser. Les

saveurs fraîches et acidulées de la pomme Reinette, des prunes jaunes et vertes, mais aussi du fruit de la passion, dansent sur nos papilles en émoi. Elles s’accompagnent d’une myriade d’herbes marinées, où l’on croise la sauge, la menthe, le persil, la livèche ou la coriandre. Les agrumes reviennent en force, relançant l’assaut tel un fleurettiste bondissant sur sa piste. Une touche crayeuse puis huileuse allonge encore l’expérience gustative. La finale, à la rémanence prodigieuse, fait scintiller le fruit d’une acidité mûre et brillante. C’est splendide et promis à une très grande garde.

Il sera parfait, jeune, sur un sashimi de haut vol, dans 5 ans sur un bar rôti servi avec épinards et jeunes navets glacés, dans 10 ans ou plus, sur une échine de cochon braisée aux épices. Un sommet !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Clos Windsbuhl Monopole - 2021

## Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Minéral et frais : calcaire, cendres froides, pierre concassée, jus de citron et de pamplemousse, marjolaine, verveine, armoise, cerfeuil, fruits blancs, pomme Reinette, coing, cardamome, baie de genièvre, clou de girofle.

Bouche : Electrisante : finesse de grain, saveurs fraîches et acidulées (pomme Reinette, prunes jaunes et vertes, fruit de la passion), herbes marinées (sauge, menthe, persil, livèche, coriandre), agrumes, touche crayeuse et huileuse. Finale persistante, acidulée

Accords mets-vins : Jeune, sur un sashimi de haut vol, dans 5 ans sur un bar rôti servi avec épinards et jeunes navets glacés, dans 10 ans ou plus, sur une échine de cochon braisée aux épices.

## Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 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