Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Brand - 2021

Le Grand Cru Brand surplombe le village de Turckheim, adossé au massif Vosgien, sur un coteau granitique escarpé exposé au sud et sud-est. Si le nom de Brand renvoie à quelque chose de chaud, de brûlant même, c'est précisément à cette structure granitique qu'il le doit, capable d'emmagasiner l'énergie solaire comme nul autre.

Riche en micas noirs, il se décompose et libère des argiles à haute surface d'échange, permettant aux racines des vieilles vignes, majoritairement plantées à la fin des années 1960, de pénétrer dans les couches profondes des sols et d'imprégner le fruit d'une intense minéralité.

Sur le Brand, terroir très sec réputé pour sa précocité, les raisins mûrissent habituellement assez vite. Cependant, sur ce millésime 2021 plus tardif, les maturités ont évolué plus lentement, permettant d'atteindre des expressions aromatiques intense, complexes, tout en préservant fraîcheur et acidité. Une combinaison gagnante pour livrer un vin intense, tonique et racé.

Dès le premier nez, la puissance minérale du terroir jaillit et impressionne. Les notes de pierre mouillée, subtile mais très expressive, accompagnées d'un voile fumé donnent beaucoup de droiture et d'intensité au nez. Les zestes de citron et de pamplemousse, ainsi que le citron vert, soulignent l'énergie et la fraîcheur de ce Riesling, tout en étant enrobées de notes de coing, de poire mûre et de jus d'ananas. Des senteurs florales comme la verveine, le tilleul et le chèvrefeuille apportent fraicheur et légèreté à l'ensemble. Une légère trace de gingembre frais et de fenouil épice le bouquet. La pureté et l'éclat des arômes dans le verre sont tout simplement époustouflants.

Le vin est encore plus expressif en bouche, et allie avec une élégance sidérante densité fruitée et expression minérale longiligne. On savoure l'éclat de la pomme juteuse, la gourmandise de la poire Conférence, mais aussi de la mangue et de l'ananas mûr et croquant. On est transporté par la signature granitique vibrante du jus, traversé par une acidité citronnée mûre et salivante. Pas une once de sucre résiduel, et pourtant une gourmandise redoutable au toucher velouté, portée par une structure d'une profondeur et d'une précision spectaculaires. L'intensité et la puissance du vin ne faiblissent pas au fil de la dégustation, et démontrent une capacité de relance redoutable jusqu'à cette très longue finale pierreuse, épicée, d'une complexité et d'une grâce incomparables.

A la fois puissant et raffiné, ce vin trouvera de merveilleux partenaires de table auprès d'un duo saumon-langoustine au citron et à l'aneth, d'une choucroute bien réalisée ou d'un turbot aux coquillages et caviar. Après

un long séjour en cave, il vous étonnera sur une volaille crémée aux champignons sauvages ou sur un poulet au gingembre.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Riesling Grand Cru Brand - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Minéral et frais : pierre mouillée, voile fumé, zestes de citron et de pamplemousse, citron vert, coing, poire mûre, jus d’ananas, verveine, tilleul, chèvrefeuille, gingembre frais, fenouil

Bouche : Très expressive : pomme juteuse, poire Conférence, mangue, ananas mûr et croquant. Signature granitique vibrante du jus traversé par une acidité citronnée mûre et salivante. Gourmandise redoutable au toucher velouté. Très longue finale pierreuse, épicée.

Accords mets-vins : Un duo saumon-langoustine au citron et à l’aneth, d’une choucroute bien réalisée ou d’un turbot aux coquillages et caviar. Après un long séjour en cave, il vous étonnera sur une volaille crémée aux champignons sauvages ou sur un poulet au gingembre.

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 Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique