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

Si le pinot gris est incontestablement la star du millésime 2018 en Alsace, ce Rangen de Thann en est le point culminant, une sorte d'Everest indépassable. Un vin qui nourrit autant le corps que l'esprit !

Le Rangen de Thann est LE grand cru mythique d'Alsace, le plus méridional du vignoble. Sa pente vertigineuse (90 % !) est cultivée en terrasse. Sa hauteur, jusqu'à 500 mètres d'altitude 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 vignerons 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 vignerons s'imposent une densité de plantation minimale de 6000 pieds à l'hectare. Toujours avec 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 fabuleux Clos de 5,5 ha, sans doute l'un des plus grands jours de sa vie de vigneron.

Le Pinot Gris occupe une place de choix, avec 2.7 hectares de vignes âgées en moyenne de 45 ans et cultivées aujourd'hui par Olivier dans le plus pur respect des méthodes biologiques et biodynamiques, qui permettent au terroir de s'exprimer avec force et vitalité.

En 2018, le pinot gris a su capter à la perfection l'essence du terroir et les qualités de ce millésime solaire et précoce. Sa puissance d'évocation est absolument unique : plus qu'un vin, c'est un rêve éveillée, une plongée dans une histoire alsacienne séculaire : on se projette, pendant une longue veillée d'hiver, au coin du feu. D'agréables parfums s'échappent de la cuisine et envahissent peu à peu l'atmosphère : on pense à des confitures de mirabelle et de coing, mais aussi à une marmelade d'orange, en train de mijoter dans leur chaudron, on pense à une tatin de poire saupoudrée d'un peu de cannelle, on pense à une volaille farcie aux

champignons et badigeonnée d’épices, entre muscade, carvi et curcuma, on imagine quelques lentilles et autres pois cassés en train de cuire… Nous ne l’avons pas encore bu que ce vin au charme unique nourrit déjà aussi bien le corps que l’esprit !

En bouche, ce Pinot Gris au profil légèrement tendre, se montre d’une sensualité et d’une gourmandise qui affolent nos sens. Entame crémeuse, gelée de fruits blancs et jaunes, poire Williams et coing rôtis, tarte à la mirabelle, columbo, poivres fins, muscade et ras-el-hanout… le festival de saveurs continue. Sur la finale, c’est une minéralité profonde qui résonne et fait presque vibrer le plexus solaire. Son intensité saline tout comme sa persistance sont simplement phénoménales !

Un monument à attendre impérativement 5 ans minimum. Et 10 ans si vous voulez toucher le Graal !

Collector : quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or vieilli, reflet bronze orangé

Nez : Evocateur et nourrissant : confitures de mirabelle et de coing, marmelade d’orange, tatin de poire à la cannelle, lentilles, panais, champignons, nombreuses épices (muscade, carvi, curcuma, poivre), une touche fumée.

Bouche : Légèrement tendre, sensuelle et gourmande. gelée de fruits blancs et jaunes, poire Williams et coing rôtis, tarte à la mirabelle. Columbo, poivres fins, muscade et ras-el-hanout. Finale minérale très percutante

Accords mets-vins : Poule faisane farcie aux champignons et épices. Risotto aux cèpes. Curry d'agneau madras. Tajine de veau aux amandes. Tatin de coing ou de poire.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et au moins jusqu'en 2045

Température de service : 11°

Ouverture : Un carafage d'au moins deux heures.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille tendre (Indice 2/5)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et biodynamique