Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Pinot Gris Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2016

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 mètre 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 siècle, 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 classé en Grand Cru depuis 10 ans, l'ensemble des vignerons propriétaires adopte une charte de production plus restrictive 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 aromatique 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 clos de 5,5 ha : sans doute l'un des grands jours de sa vie de vigneron.

Le Pinot Gris occupe ici 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.

Sur ce très beau millésime 2016, Olivier Humbrecht nous livre ici un grand pinot gris sec et corsé, profond et sensuel, déjà très expressif. Sable, humus et champignons frais, poivre gris et blanc, gomme, cardamome, thé vert, fleurs jaunes, marjolaine, mais aussi la marmelade, le pépin de pomme, la gelée de raisins, la poire compotée : c'est une farandole d'arômes qui jaillit peu à peu du verre, par strates successives.

En bouche, le vin se montre à la fois charnu, concentré mais toujours élégant : le terroir le porte de bout en bout, lui donnant cette structure serrée, cette énergie et cette salinité particulièrement sapide. La densité de la finale impressionne déjà. Pourtant, on ne peut que recommander de l'attendre encore quelques années, tant le potentiel de vieillissement est évident. Il magnifiera alors un repas d'inspiration exotique : que diriez-

vous d’accras de morue suivies d’un colombo de viande blanche? Pour notre part, c’est un grand oui !

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Pinot Gris Clos Saint-Urbain Rangen de Thann - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Richesse inouïe : sable, humus et champignons frais, poivre gris et blanc, gomme, cardamome, thé vert, fleurs jaunes, marjolaine, mais aussi la marmelade, le pépin de pomme, la gelée de raisins, la poire compotée...

Bouche : Charnue, concentrée et élégante : le terroir la porte de bout en bout, lui donnant cette structure serrée, cette énergie et cette salinité particulièrement sapide. Enorme densité de la finale.

Accords mets-vins : Dariole de foie gras et morilles. Risotto aux cèpes. Curry d'agneau madras. Tajine aux amandes. Canard à l'orange.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Le laisser s'ouvrir dans le verre... éventuellement après un carafage délicat.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2016

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

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et biodynamique