Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Riesling Grand Cru Brand - 2019

Le Grand Cru Brand est situé sur une arène de granite biotite (à deux micas) sur les hauteurs du village de Turckheim, adossé au massif Vosgien. Réputé tout au long de l'histoire du vin d'Alsace, ce terroir doit probablement sa notoriété à l'intensité et l'éclat de ses vins.

Situé à l'extrémité de la profonde vallée de Munster, exposé au sud sur des pentes fortes, il bénéficie d'un climat chaud et sec mais aussi venté avec des courants d'air frais la nuit. Le granite dit de Turckheim est riche en micas noirs, qui, en se décomposant, libèrent des argiles à haute surface d'échange, garant de la minéralité des vins.

Sur le Brand, les raisins mûrissent rapidement. C'est d'autant plus vrai sur le lieu-dit de Schneckelsbourg où se trouve l'essentiel des vieilles vignes (de 70 ans en moyenne) exploitées par Olivier : ici, le sous-sol est plus riche en marnes, mêlées à des calcaires coquilliers de Muschelskalk, et l'exposition plus solaire. Cette parcelle fait partie des toutes premières vendangées au Domaine.

La maturité optimale du fruit se ressent au premier nez : on perçoit une fraîcheur et une précision de définition exceptionnelles sur ce millésime pourtant chaud et solaire. On démarre sur des notes délicates de fleur de citronnier et de citron de Menton, d'écorce de pamplemousse, sur une minéralité fraîche et aérienne évoquant la pierre mouillée et le sel marin, ainsi qu'une dimension chlorophyllienne et épicée entre thym frais, menthe, verveine, chèvrefeuille et jeune pousse de coriandre. Une note excitante de gingembre vient relever l'ensemble.

Si le fruit est encore discret au nez, centré sur des nuances de pomme et de coing, il prend toute son ampleur en bouche : la chair savoureuse de l'ananas et des fruits blancs mûrs et croquants, poire et coing en tête, emplit le palais. Une note stimulante de citron et des nuances rafraîchissantes de concombre, de sucrine, de cerfeuil ou d'aneth s'immiscent dans l'expression dense du sol. On ressent en permanence sur les papilles la présence de sel et la dimension fumée de la pierre-ponce.

La profondeur de résonance du sol est envoûtante. La finale, évoquant un citron confit au sel, s'étire de longues secondes. Quelle persistance ! S'il est encore dans ses langes, cet exceptionnel Grand Cru Brand brillera dans 10 ans sur une barbue à l'oseille, des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil et cerfeuil, ou encore un sandre accompagné d'une mousseline de céleri et de quelques jeunes pousses d'épinards.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Magnum Riesling Grand Cru Brand - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe et frais : citron de Menton, pamplemousse, pomme et poire délicate, complétées d'une touche mentholée évoquant l'eucalyptus. Cerfeuil, verveine, thym frais, chèvrefeuille. Poivre vert et poivre Timut. Cristaux de roche et de sel. Pierre mouillée.

Bouche : Texture soyeuse. Les agrumes, l'ananas et les fruits blancs mûrs se parent d'une myriade d'épices stimulantes et salivantes entre poivre, baie de genièvre et carvi. Fraîcheur du concombre et du cerfeuil. Finale saline et fumée pénétrante

Accords mets-vins : Une barbue à l'oseille, des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil et cerfeuil, ou encore un sandre accompagné d'une mousseline de céleri et de quelques jeunes pousses d'épinards.

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 : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique