Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Pinot Gris - 2012

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 de mélanger le Rangen à d'autres vins...

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 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 clos de 5,5 ha, sans doute l'un des grands jours de sa vie de vigneron.

Avec 2.7 hectares, le Pinot Gris occupe ici une place de choix. Disons-le tout net : ce Rangen Pinot Gris 2012 est un véritable miraculé, tant les conditions du millésime furent difficiles ! Entre la fraîcheur du printemps qui retarda la floraison, les pluies abondantes de début d'été, la grêle du mois d'août, ce n'est qu'une infime récolte qui entra finalement dans les chais. Mais c'est bien là la force extraordinaire de ce grand terroir : de ces caprices de la nature, la vigne a réussi ici à donner un raisin d'une concentration, d'une pureté d'arômes et d'une intensité minérale absolument incroyables. Et c'est bien ce que l'on ressent aujourd'hui dans ce Pinot Gris moelleux !

Le bouquet nous emporte dans une farandole d'arômes : tourbe, vanille, cardamome, muscade, carvi, notes typiques de viande fumée, zestes d'orange confits, poire au sirop… En bouche, l'onctuosité et la concentration du vin s'accordent à merveille avec cette tension minérale et cette touche épicée que donne le sol du Rangen. Déjà très grand, et prêt à traverser les 20 prochaines années sans aucun souci !

Prix spécial : - 10% du prix Propriété

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Zind-Humbrecht - Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Pinot Gris - 2012

Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Richesse inouïe : fleurs d'alpage, tourbe, vanille, cardamome, muscade, carvi, notes typiques de viande fumée, zestes d'orange confits, poire au sirop...

Bouche : Opulente mais toujours fraîche et désaltérante! Gras et équilibre parfait. Mirabelle, prune, pomme caramélisée. Suavité et persistance énorme, sur de beaux amers épicés.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé. Curry d'agneau madras. Tajine aux abricots. Canard à l'orange. Risotto aux champignons. Fromages persillés. Dessert aux fruits : tarte aux prunes, poire pochée aux épices douces.

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 : 2013

Type : Vin blanc tranquille moelleux (Indice : 4/5)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique