

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Clos Häuserer" blanc sec 2021



DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Prix du produit :

65,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2021

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Häuserer

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 12

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ZIND-HUMBRECHT + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Clos Häuserer" blanc sec 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **95/100**. *"Admirable réussite des 2021, tous parfaitement secs. Très fin avec son nez de citron vert, le riesling du Clos Häuserer est dense et incisif, très tranchant et persistant, encore serré en finale."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Le Clos Häuserer est un petit vignoble de 1,2 ha planté en 1973 avec le cépage Riesling. Ce n'est pas un clos historique en tant que tel car il a été créé par mon père, qui a réussi à regrouper de nombreuses petites parcelles pour former un îlot cohérent. Il est bordé au

sommet par le Hengst Grand Cru et le chemin du Häuserer juste en dessous (la route des maisons en référence à une ancienne colonie romaine non loin). Il était alors facile d'apprécier le potentiel qualitatif de ce vignoble et sa capacité à produire des vins de grande garde. Le Clos Häuserer repose sur la même roche mère que le Hengst: une marne calcaire siliceuse de la période oligocène, mais avec une couche supérieure de sol beaucoup plus épaisse (environ 1 mètre) qui constitue un colluvium de pente (dépôt de marnes). Ce vignoble bénéficie d'un micro climat chaud en été, mais le sol reste frais et les vignes ne souffrent jamais de sécheresse. Comme beaucoup de vins produits sur cette géologie, le Clos Häuserer est lent à fermenter.

Âge moyen des vignes : Plantées en 1973

Terroir : Marnes Calcaires de l'oligocène. Plus en détail :

Le sous sol est identique à celui du Hengst, à savoir marnes et calcaire de l'Oligocène. Cependant, de par la situation de ce Clos dans une petite cuvette en bas de pente, de nombreux éléments se sont déposés en surface suite aux phénomènes d'érosion : on parle ici de colluvium de pente. Le substrat Oligocène calcaire est situé de 1 à 2 mètres de profondeur, recouvert par une épaisse couche de marnes qui garantissent un parfait épanouissement de la vigne. Dans sa jeunesse, la vigne a parfois souffert d'excès de vigueur dans ce cru. Il aura fallu attendre que les racines, grâce à une concurrence des pieds et une viticulture adéquate, pénètrent en profondeur pour y voir le Riesling croître en équilibre.

Ce terroir excelle en année chaude et conserve toujours une très belle acidité, qui lui confère un grand potentiel de garde.

Le Clos Häuserer jouit aussi d'un climat très varié de par sa situation en cuvette en pied de coteau, protégé des vents. Il peut être à la fois très chaud mais aussi très froid. C'est donc un terroir qui peut subir les actions de gel d'hiver (2010) mais aussi de gels de printemps tardifs (1991).

Les vins :

La richesse du sol en argiles et en calcaire donne beaucoup de structure au vin de Riesling. Bien que profitant d'un climat précoce et chaud, la maturité est tardive par rapport aux terroirs environnants. Il en résulte toujours une expression aromatique qui peut paraître austère dans la jeunesse, mais qui devient intense et complexe avec le vieillissement. Les acidités sont impressionnantes, mêmes en années chaudes. Dans les premiers millésimes, la pourriture noble était plus fréquente, car la vigne avait encore une forte vigueur qui se traduisait par une apparition plus précoce de la pourriture noble. Depuis la fin des années 1990, en vieillissant, la vigueur des plants est aujourd'hui plus modérée et ce terroir produit des vins plus réguliers et secs.

Description brève du produit :

95/100 RVF. Ce Clos unique est déjà bon à déguster... mais c'est un tel monument qu'il sera encore meilleur dans 10 ans !