



# Zind Humbrecht

Issu des pentes abruptes du Brand à Turckheim, ce Riesling illustre la force du terroir granitique, où la viticulture biodynamique et les vieilles vignes apportent pureté, harmonie et profondeur.



DOMAINE  
ZIND-HUMBRECHT



## Riesling Brand Grand Cru 2022

Alsace, France

### Région et Vignobles

Le Grand Cru Brand domine le village de **Turckheim**, face à la vallée de Munster. Son nom, qui signifie « brûlant » ou « chaud », rappelle l'ensoleillement exceptionnel du site, particulièrement en fin de journée, faisant du Brand la parcelle la plus précoce du domaine pour le Riesling.

Les sols sont composés de **granite à biotite**, qui se décompose rapidement et libère des éléments fins d'argile et de minéraux accumulés au cœur de la roche-mère. Seules les vieilles vignes, grâce à leurs racines profondes, peuvent en tirer les nutriments, donnant au vin sa **densité et sa précision minérale** caractéristiques. Les parcelles exploitées par Zind-Humbrecht (Brand, Steinglitz et Schneckelsburg) sont conduites en biodynamie, favorisant la vie des sols et l'expression du terroir. En 2022, les pluies bienvenues de mi-août ont évité le stress hydrique, assurant une maturité homogène malgré des conditions chaudes et sèches.

### Vinification

Le millésime 2022 est issu de **100 % Riesling**, cultivé en agriculture biologique et biodynamique. Les vendanges se sont déroulées du **22 août au 20 septembre**, selon la maturité des parcelles. Malgré des rendements réduits par une floraison délicate, les raisins ont atteint une maturité physiologique parfaite tout en préservant l'acidité.

La fermentation, longue et régulière, est allée jusqu'au sec. Le vin a été élevé **12 mois en grands foudres** sur lies, méthode traditionnelle de la maison, qui confère texture et complexité tout en préservant la pureté. La fermentation malolactique s'est faite naturellement, apportant une subtile rondeur à la tension du Riesling. Le vin affiche **1 g/L de sucre résiduel** pour un style sec, avec 13,6 % d'alcool.

### Notes de dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle brillant aux reflets verts.
- **Nez** : Précis, minéral et pur, dominé par la pierre humide et le silex, qui s'ouvrent progressivement sur des fruits blancs comme la poire et la pomme.
- **Bouche** : Dense et minérale, avec du volume et de la tension. Finale sèche, longue et harmonieuse, montrant richesse sans lourdeur et promesse d'une belle évolution.

Alcool : 13,60 %

Composition: 100% Riesling



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



DOMAINE  
ZIND-HUMBRECHT

# Riesling Brand Grand Cru 2022

## Le saviez-vous ?

---

Le nom **Brand** partage son origine avec « brandy » et signifie « brûlant » ou « ardent ». La légende raconte qu'une grande bataille eut lieu sur cette colline et que les chevaliers mirent le coteau en feu, le marquant à jamais. Cette connotation de feu se retrouve dans l'ensoleillement intense du vignoble et dans la puissance éclatante de ses vins.

## Accords Mets-Vins

---

- **Huîtres fraîches au citron** : la minéralité saline renforce la brillance iodée.
- **Truite grillée aux herbes** : la tension du Riesling équilibre la richesse du poisson d'eau douce.
- **Curry vert thaï** : la précision du vin tempère la chaleur et sublime les épices.
- **Comté affiné** : son caractère cristallin et noisetté reflète la profondeur minérale du vin.

### Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2022)

---



*The 2022 Riesling Brand Grand Cru is from a granite site. The nose crackles with citrus zest. The palate is so clear, juicy and brilliant. This comes together with luminosity, lightness and ease. Grapefruit zest appears on the finish, revealing more of its aromatic layers. Concentration, tingling freshness, zesty phenolics and a distinct light-footedness make this supremely balanced and juicy.*

### Wine Spectator (WS) : 94 Points (2022)

---



*Stony minerality keeps pace with the supple, round well of orchard fruit and pink grapefruit, with blanched almond and chamomile details. Starts off silky, almost oily in texture, then is invigorated by candied ginger spiciness and saline bitterness. Full and complex, with good tension. Drink now through 2035. 200 cases imported.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM