



# Zind Humbrecht

Un Riesling sec issu des pentes calcaires escarpées du Heimbours à Turckheim, révélant tension, précision et une finale saline longue, signature des sols oligocènes.



DOMAINE  
ZIND-HUMBRECHT



## Riesling Heimbours 2018

Alsace, France

### Région et Vignobles

Le Heimbours domine le village de **Turckheim**, dans le cœur de l'Alsace, en prolongement des coteaux du Brand et du Clos Jébsal. Lieu-dit escarpé orienté **sud et sud-est**, il bénéficie d'une excellente exposition solaire tout en profitant des brises fraîches de la vallée, garantes de l'équilibre acide. Son sous-sol oligocène mêle marnes, grès calcaires et calcaires compacts, donnant des Rieslings structurés, salins et à la texture crayeuse si caractéristique.

Le domaine y cultive environ **4 hectares** en biodynamie, sur les **7 hectares** du cru. Les sols peu épais, riches en roche, contraignent les vignes à un enracinement profond, concentrant la matière. En millésime chaud comme **2018**, le calcaire joue un rôle crucial : il tempère la maturité, préservant tension et fraîcheur, tout en permettant un fruit pur et cristallin.

### Vinification

Issu à **100 % de Riesling**, le Heimbours 2018 est vinifié dans un style sec (**Indice 1** selon la classification Zind-Humbrecht). Les fermentations se font avec **levures indigènes** en grands foudres de chêne anciens, suivies d'un long élevage sur lies, afin d'intégrer la minéralité du terroir et d'affiner la texture.

Données analytiques du 2018 : **12,7 % vol.**, **4,7 g/L de sucres résiduels**, acidité totale **4,1 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>** (**≈ 6,3 g/L tartrique**) **pH 3,10**. Mis en bouteille en **janvier 2020**, il illustre l'approche patiente du domaine : préserver l'empreinte du lieu, sans maquillage boisé, pour un vin pur et droit.

### Notes de dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle aux reflets verts ; éclat vif et jeunesse évidente.
- **Nez** : Zestes de citron vert, bergamote et fleur d'oranger, notes de pierre mouillée et de silex, touches de pêche blanche et de pamplemousse.
- **Bouche** : Sec, tendu et linéaire. Noyau crayeux soulignant les arômes d'agrumes et de fruits blancs ; trame saline et fine amertume prolongent une finale longue et sapide.

Alcool : 12,70 %

Composition: 100% Riesling



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



DOMAINE  
ZIND-HUMBRECHT

# Riesling Heimbours 2018

## Le saviez-vous ?

---

Zind-Humbrecht indique sur chaque étiquette un **Indice de 1 à 5** pour signaler le niveau de sucrosité perçu. Le **Heimbours 2018 est classé Indice 1**, soit sec, un gage de transparence face aux variations de millésime.

## Idées d'accords mets-vins

---

- **Sole meunière** — l'acidité et la salinité du vin équilibrent beurre et noisette.
- **Sushi & sashimi** — la fraîcheur citronnée souligne la délicatesse du poisson cru.
- **Poulet rôti au citron et thym** — résonance aromatique et équilibre parfait avec le jus.
- **Choucroute garnie** — accord régional : la vivacité rafraîchit la richesse des viandes et du chou fermenté.



### Robert Parker (RP) : **89 Points (2018)**

---

*From a quite steep, southwest-facing Turckheim cru on Oligocene limestone and from 24-year-old vines, the 2018 Riesling Heimbours offers a clear, fresh and aromatic bouquet that eventually indicates a bit of hydric stress and lacks the aromas of juicy, fully ripe and vital fruit. Round and elegant on the palate, this is a lush and pure dry Riesling, with a grippy, dense, dry but also somewhat watery finish. It's not really exciting, but it's a classic to be served with fish. 12.7% stated alcohol. Natural cork. Tasted in January 2023.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM