

Zind Humbrecht

Un Riesling issu du granit , alliant finesse et tension, le Sommerberg 2022 révèle une pureté cristalline, une énergie vive et une grande longueur, fidèle à son terroir exceptionnel.

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

95



Riesling Sommerberg 2022

Alsace, France

Région et Vignobles

Le Grand Cru Sommerberg domine Niedermorschwihr et Katzenthal, sur les contreforts menant à Trois-Épis. Connu depuis **1214**, il jouit d'une renommée ancienne et fut strictement délimité dès le XVIIe siècle. Ses **pentes abruptes en terrasses de granite altéré** forment un sol pauvre et drainant, obligeant la vigne à s'enraciner profondément et donnant naissance à des vins d'une grande expression aromatique et d'une précision minérale marquée.

Le Sommerberg est particulièrement réputé pour le Riesling, même si ses sols granitiques accueillent également avec succès le Pinot Gris, le Gewurztraminer et le Muscat. Les Rieslings de ce cru se distinguent par leur **aromatique, leur élégance et leur succulence**, contrastant avec les vins plus opulents issus de terroirs calcaires ou marneux. L'altitude, la pente et l'exposition confèrent un **climat tardif**, préservant l'acidité et concentrant le fruit.

Vinification

Zind-Humbrecht cultive le Sommerberg en **agriculture biologique et biodynamique**, avec une intervention minimale afin de mettre en valeur le terroir. Le **millésime 2022**, chaud et sec, a trouvé un équilibre grâce à l'altitude et à la fraîcheur des sols granitiques. Le vin est issu de **100 % Riesling**, fermenté avec des levures indigènes en grands foudres de chêne, puis élevé sur lies pendant 12 mois.

Les niveaux d'alcool pour les Rieslings 2022 restent modérés (**12,5-13 % vol.**), l'acidité est vive et les sucres résiduels quasi inexistants, donnant un style résolument sec. L'influence granitique apporte une **ossature minérale distinctive** et une clarté cristalline, garantissant à la fois une approche précoce et un beau potentiel de garde.

Alcool :12,80 %

Composition: 100% Riesling

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Riesling Sommerberg 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle aux reflets argentés.
- **Nez :** Expressif et floral, avec des notes de zeste d'agrumes, pêche blanche, pierre concassée et une délicate touche herbacée, porté par la minéralité granitique.
- **Bouche :** Vive et précise, dévoilant agrumes mûrs, poire et discrètes nuances exotiques. Texture juteuse et cristalline, soutenue par une acidité éclatante et une longue finale saline marquée par le granit.

Le saviez-vous ?

Le Sommerberg jouissait déjà d'une forte réputation au Moyen Âge, si bien qu'il fut l'un des premiers terroirs alsaciens à être officiellement délimité. Aujourd'hui, des producteurs comme **Albert Boxler et Zind-Humbrecht** perpétuent cette renommée, en élaborant des Rieslings parmi les plus fins d'Alsace.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Huîtres fraîches à la mignonnette :** la minéralité saline exalte la fraîcheur iodée.
- **Truite aux amandes :** l'acidité et les agrumes équilibrent la richesse du poisson et des fruits secs.
- **Curry vert thaï aux crevettes :** les arômes vibrants et l'acidité tempèrent les épices et la coco.
- **Crottin de chèvre :** la minéralité et la fraîcheur complètent les saveurs vives et terreuses.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2022)

The 2022 Sommerberg Niedermorschwihr Riesling opens super aromatic, finely saline and slightly flinty on the nose that is reminiscent of a fruit salad in a granite bowl. Full-bodied and lush on the palate, this is a textural, very fine, round and juicy-elegant Riesling with rather smooth acidity yet fine bitters and tannins and a saline finish. Due to hail, only 27 hectoliters per hectare could be harvested. 12.8% alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2024.