

Zind Humbrecht

Gewurztraminer Clos Windsbuhl 2022 offre une complexité raffinée et équilibrée , où l'élégance florale s'allie à la salinité et à une acidité vive, pour un style retenu et taillé pour la garde.

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

96



Gewurztraminer Clos Windsbuhl 2022

Alsace, France

Région et Vignobles

Le Clos Windsbuhl est un petit coteau de **7 hectares** situé au-dessus du village de Hunawihr, exposé de l'est au sud, avec des pentes relativement abruptes. Protégé par la forêt et dominant la plaine d'Alsace, il bénéficie de l'altitude et de courants d'air frais. Ces facteurs, associés à un **climat tardif**, confèrent aux vins une acidité plus élevée et une élégance naturelle.

Les sols se composent de **Muschelkalk (calcaire dolomitique)**, riche en fossiles marins et en magnésium. Ce profil minéral, combiné à des sols superficiels, oblige la vigne à un enracinement profond et contribue à la structure vive et tendue des vins. En 2022, la proximité de la forêt et l'altitude ont tempéré la chaleur estivale, permettant une maturité idéale et un équilibre naturel en sucres.

Vinification

Issu de **100 % Gewurztraminer**, ce vin est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique. Le millésime 2022, épargné par le gel sévère, connut une croissance rapide au printemps. L'été chaud et sec limita les maladies mais réduisit les rendements à la floraison. Les orages de fin d'été apportèrent l'humidité nécessaire, malgré quelques grêlons localisés. La vendange eut lieu du **22 août au 20 septembre**, selon la maturité des parcelles.

La fermentation et l'élevage furent réalisés en **grands foudres de chêne pendant 12 mois**, sur lies entières avec fermentation malolactique naturelle. Données techniques : **pH 3,45 ; acidité totale 3,3 g/L ; sucres résiduels 39,8 g/L ; alcool 13,1 %**. Ce profil illustre un Gewurztraminer classique, à la douceur équilibrée, soutenu par fraîcheur et structure tannique, promis à un lent développement.

Alcool :13,10 %

Composition: 100% Gewürztraminer

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Gewurztraminer Clos Windsbuhl 2022

Notes de dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle à l'éclat subtil.
- **Nez :** Délicat et discret à l'ouverture, gagnant en intensité avec des notes florales élégantes ; complexe et persistant, avec une minéralité qui tempère la richesse naturelle du cépage.
- **Bouche :** Douceur équilibrée par une acidité vive et des tanins mûrs ; finale structurée par des nuances d'agrumes et des notes salines ; élégante, retenue et longue.

Le saviez-vous ?

Le calcaire dolomitique riche en magnésium du Windsbuhl influence directement la structure des vins. Il explique la **tension et l'élégance singulières** de ce Gewurztraminer, cépage généralement réputé pour son opulence.

Accords Mets-Vins

- **Foie gras au chutney épicé :** douceur et fraîcheur s'accordent à la richesse et aux épices.
- **Curry thaï au lait de coco et citronnelle :** acidité et minéralité équilibrent épices et crémeux.
- **Munster :** accord traditionnel alsacien, où la puissance du fromage rencontre la complexité aromatique du vin.
- **Tarte à l'abricot :** la douceur équilibrée et la profondeur florale rappellent les fruits à noyau.

96

Robert Parker (RP) : 96 Points (2022)

From at least 55-year-old and possibly up to 100-year-old vines, the 2022 Clos Windsbuhl Hunawihr Gewurztraminer is deep, intense, elegant and spicy on the rich and iodine nose. It's very rich and powerful on the palate with fine tannins, fine salinity and remarkable elegance. 13.1% stated alcohol plus 39.8 grams per liter of residual sugar. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2024.

96
James
Suckling

James Suckling (JS) : 96 Points (2022)

I love the subtle floral honey, ripe grapefruit and shiso leaf aromas of this super-elegant and creamy, full-bodied gewurz that is so unique you might well not recognize the grape variety. What delicacy and vitality at the long, silky finish. From biodynamically grown grapes.