

Zind Humbrecht

Un Gewurztraminer expressif et épicé , façonné par de vieilles sélections massales et un microclimat chaud de fond de vallée, révélant une complexité sans lourdeur.

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

92 James Suckling



Alcool :14,40 %

Composition: 100% Gewürztraminer

Gewurztraminer Roche Roulée 2021

Alsace, France

Région et Vignobles

Les vignes de Roche Roulée se situent sur les **sols graveleux alluviaux du fond de vallée de Turckheim**. Bien que ces terroirs soient souvent négligés en Alsace, celui-ci bénéficie d'un microclimat particulièrement chaud et sec. Éloigné des contreforts vosgiens, le vignoble profite de plus longues heures d'ensoleillement en soirée, ce qui favorise une **maturation complète des raisins tout en conservant la fraîcheur**.

Les ceps proviennent de **très vieilles sélections massales**, différentes des clones modernes qui donnent souvent des vins trop parfumés. Ici, les vins développent une **typicité aromatique plus nuancée**, marquée par des arômes épicés et floraux complexes. Les sols graveleux, bien drainants, apportent souplesse et accessibilité, offrant un Gewurztraminer **plus immédiat et charmeur** que les grands crus du domaine.

Vinification

Le **millésime 2021** fut contrasté et exigeant. Le gel d'avril réduisit fortement les rendements, et les pluies estivales favorisèrent une croissance rapide mais aussi la pression du mildiou. Heureusement, les conditions sèches et ensoleillées d'août et septembre permirent une vendange saine entre le 15 septembre et le 2 octobre, donnant une récolte petite mais concentrée.

Ce vin est issu de **100 % Gewurztraminer**, vinifié avec des levures indigènes et élevé **12 mois en grands foudres de chêne**. La fermentation malolactique s'est déroulée, apportant texture et équilibre. Le profil final affiche **14,4 % vol., 3,4 g/L d'acidité et seulement 3,1 g/L de sucres résiduels**, en faisant un Gewurztraminer résolument **sec**. Certifié **bio et biodynamique**, il exprime avec fidélité le terroir.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Pâle et brillante.
- **Nez :** Très expressif dès l'ouverture, marqué par des notes florales intenses, des fruits exotiques et une complexité épicée qui se développe à l'aération.
- **Bouche :** Moyennement puissante, vive et sapide, alliant fruit mûr et belle acidité. La finale est sèche, élégante et d'une grande facilité de dégustation.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Gewurztraminer Roche Roulée 2021

Le saviez-vous ?

La gamme **« Roche »** de Zind-Humbrecht, dont fait partie Roche Roulée, a été créée pour mettre en valeur des sols spécifiques d'Alsace en dehors du classement grand cru. Elle permet aux amateurs d'explorer des vins de terroir à un prix plus accessible, tout en restant fidèles à la précision et à l'éthique biodynamique du domaine.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Tajine de poulet aux abricots :** les arômes exotiques et épicés du vin font écho au profil sucré-salé du plat.
- **Pad thaï aux crevettes :** sa fraîcheur et son acidité équilibrent la richesse, tandis que ses notes florales complètent les saveurs asiatiques.
- **Tarte au chèvre frais :** le style sec et l'acidité sapide rehaussent la texture crémeuse et acidulée du fromage.
- **Filet mignon de porc au gingembre :** le profil exotique et la finale sèche mettent en valeur les notes sucrées et épicées de la recette.

92 James Suckling

James Suckling (JS) : 92 Points (2021)

In spite of its ripeness and floral sensuality this gewurz has a wonderful freshness, citrusy delicacy and dry elegance. Long silky and stony finish.