

Zind Humbrecht

Élaboré par Olivier Humbrecht MW , ce vin biodynamique illustre comment les pentes abruptes du Clos Saint Urbain transforment le Gewurztraminer en une expression noble et taillée pour la garde.

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

94



Gewurztraminer Rangen de Thann Clos Saint Urbain 2022

Alsace, France

Région et Vignobles

Rangen de Thann, le Grand Cru le plus méridional d'Alsace, s'étend à l'extrémité de la vallée de la Thur, où les Vosges plongent brutalement. Son **altitude (350-480 m)** et le climat frais du vallon en font l'un des terroirs les plus tardifs de la région. Ses pentes escarpées, orientées plein sud, assurent cependant une maturité optimale des raisins.

Les sols, d'**origine volcanique** (tufs sombres et grauwacke), absorbent la chaleur et confèrent aux vins une empreinte fumée, saline et minérale très distinctive. Le Gewurztraminer, habituellement marqué par des arômes exubérants, se voit ici dompté et sculpté par le terroir, gagnant en **structure, profondeur et potentiel de garde**. Le Clos Saint Urbain, monopole du Domaine Zind-Humbrecht au sein du Rangen, est devenu emblématique de la philosophie du domaine : révéler le terroir avant le cépage.

Vinification

Le **millésime 2022** fut marqué par des conditions chaudes et sèches, avec une récolte réduite suite à une floraison difficile. Les vendanges, entre fin août et fin septembre, livrèrent des raisins parfaitement sains, avec peu de botrytis contrairement à certaines années passées.

Le vin est issu de **100 % Gewurztraminer**, fermenté avec des levures indigènes, signature du domaine. Les levures sauvages du Rangen favorisent de longues fermentations, conduisant souvent à des vins secs. L'élevage se déroule pendant **12 mois en grands foudres de chêne**, avec **fermentation malolactique complète**. Avec ses 14,5 % d'alcool et seulement 4 g/L de sucres résiduels, il s'agit d'un Gewurztraminer **sec, structuré et racé**. Certifié **bio et biodynamique**, il traduit l'engagement du domaine en faveur d'une viticulture durable.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Gewürztraminer

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Gewurztraminer Rangen de Thann Clos Saint Urbain 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune or éclatant.
- **Nez :** D'abord retenu, marqué par des notes fumées et tourbées. L'aération révèle progressivement la minéralité volcanique, accompagnée de touches épicées et florales discrètes.
- **Bouche :** Dense et veloutée, mais sèche et tendue, soutenue par des tanins mûrs et une empreinte saline presque phénolique. La finale est longue, serrée et dominée par la **minéralité volcanique du Rangen**. Un vin de grande garde, qui gagnera en expressivité avec le temps.

Le saviez-vous ?

Le vignoble du Rangen est si pentu qu'il doit être entièrement aménagé en terrasses. La légende raconte qu'**Hercule, ayant trop bu de vin du Rangen, s'effondra sur ses pentes en y laissant sa massue**, devenue l'un des symboles des armoiries de Colmar.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Oie rôtie aux marrons :** la richesse et le fumé du vin subliment la chair sombre et la farce boisée.
- **Curry thaï épicé :** l'extrait sec et la tension saline apaisent le piquant tout en dialoguant avec les épices aromatiques.
- **Saumon fumé à la crème d'aneth :** l'écho fumé-volcanique renforce le goût du poisson, tandis que la fraîcheur équilibre la texture grasse.
- **Munster affiné :** l'intensité et la salinité du vin domptent la puissance de ce fromage alsacien emblématique.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2022)

From 43-year-old vines on sedimentary volcanic rocks (tuffs and graywacke), the 2022 Clos Saint Urbain Rangen de Thann Gewurztraminer is pure, saline and flinty on the nose that reveals lemon and grapefruit peels. Lush, refined and elegant on the palate, this is a rich, tight and tannic, classically bitter yet also almost austere-finishing Gewürztraminer with power and tension. The wine lacks a bit of generosity, but it has power and concentration. 14.54% stated alcohol plus four grams per liter of residual.