

Zind Humbrecht

Issu de vignes historiques plantées dans les années 1920 et 1950 , ce vin biodynamique met en lumière toute la profondeur et l'individualité du terroir du Hengst dans un millésime frais et lumineux.

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

97
James
Suckling



Gewurztraminer Hengst Grand Cru 2021

Alsace, France

Région et Vignobles

Le Hengst est l'un des **Grands Crus les plus renommés d'Alsace**, situé près de Wintzenheim, dans le Haut-Rhin. Son nom, qui signifie « étalon », évoque la force et le caractère de ce terroir. Les sols de **calcaire oligocène riche en fer** offrent un excellent drainage et retiennent la chaleur, permettant une **maturation phénolique optimale** du Gewurztraminer. Les vins y gagnent leur texture tannique caractéristique et leur austérité épicée, parfois proche de celle d'un vin rouge léger.

Les parcelles de Zind-Humbrecht se situent sur des **pentes exposées sud à sud-est**. Deux vieilles vignes constituent l'ossature de cette cuvée : l'une plantée dans les années 1920, l'autre dans les années 1950 par Émile Zind. Issues de sélections massales anciennes, ces vignes produisent des baies petites et concentrées. Grâce au climat chaud et sec de la maturation et aux sols calcaires, Hengst est réputé pour donner des **Gewurztraminers structurés, profonds et taillés pour la garde**.

Vinification

Le **millésime 2021** fut marqué par de nombreuses difficultés : le gel d'avril réduisit fortement les rendements, et les pluies de l'été favorisèrent le mildiou. Cependant, les raisins récoltés entre le 15 septembre et le 2 octobre étaient sains et concentrés. La faible charge en sucre a donné des degrés alcooliques légèrement inférieurs à la normale, et les fermentations se sont déroulées **jusqu'à complète sécheresse**.

Le vin est issu de **100 % Gewurztraminer**, fermenté avec des levures indigènes. L'élevage s'est effectué pendant **12 mois en grands foudres de chêne**, avec **fermentation malolactique réalisée**. Le vin titre 14 % vol., présente 6,9 g/L de sucres résiduels et une acidité de 3,6 g/L. Certifié **biologique et biodynamique**, il reflète avec fidélité le caractère du Hengst.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Gewürztraminer

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Gewurztraminer Hengst Grand Cru 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle et brillant.
- **Nez :** D'abord réservé, avec des notes complexes d'épices et de poivre. À l'aération, apparaissent des touches d'épices exotiques, de zeste d'agrumes et une subtile note florale.
- **Bouche :** Intense et élégante, soutenue par une acidité mûre et lumineuse. La texture légèrement tannique rappelle celle d'un vin rouge léger. Les épices et la minéralité structurent une finale longue et harmonieuse. Encore jeune et discret, il gagnera en profondeur avec le temps.

Le saviez-vous ?

Le **syndicat des vignerons du Hengst** a longtemps refusé la chaptalisation, imposant des raisins naturellement mûrs. Les niveaux de maturité exigés sont supérieurs à ceux de nombreux autres Grands Crus, soulignant la réputation du Hengst pour ses vins **concentrés et puissants**.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Magret de canard aux cinq épices :** la charpente tannique et les notes exotiques du vin résonnent avec l'assaisonnement.
- **Baeckeoffe alsacien :** sa richesse épicée et son acidité équilibrent ce plat emblématique et généreux.
- **Fromages bleus comme le Roquefort :** la légère douceur compense le sel, tandis que la structure du vin équilibre la puissance du fromage.
- **Poulet tandoori :** le caractère poivré du Hengst trouve un écho dans les saveurs fumées et épicées du plat.

97 James Suckling

James Suckling (JS) : 97 Points (2021)

This has almost exactly the balance that I remember from the great gewurz of the late 20th century. Fragrant turkish delight character, rich yet dry with a wonderful interplay of ripeness, a mere hint of grape sweetness and complex spiciness. What a beautiful finish! From biodynamically grown grapes. Drink or hold.

94 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2021)

The 2021 Gewurztraminer Hengst Grand Cru is from Oligocene limestone with some clay. This is made from the two oldest plots the domaine owns, planted between the two World Wars. Old Gewurztraminer genetics are less aromatically overt than current selections. Here, an earthy reduction comes first. As it dissipates, peach and pear shine through, just edged with a touch of rose petal. The palate is juicy, rounded and generous, almost dripping with peach juice and Mirabelle, but dry. The structure comes from texture rather than acid, which is balanced and fresh. Lovely citrus pith bitterness defines the palate and the dry finish.