

Zind Humbrecht

Riesling Heimbourg 2021 exprime l'élégance calcaire , avec une minéralité cristalline, des éclats d'agrumes et une austérité raffinée équilibrée par une finale délicate.

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT



Alcool :13,30 %

Composition: 100% Riesling

Riesling Heimbourg 2021

Alsace, France

Région et Vignobles

Le vignoble de Heimbourg se situe au-dessus du village de **Turckheim**, dans le prolongement du Grand Cru Brand et du Clos Jebsal. Il occupe un coteau très pentu exposé au sud-ouest, bénéficiant d'un ensoleillement prolongé et d'une bonne aération.

Les sols sont un mélange complexe de **grès marno-calcaires** avec des roches calcaires oolithiques enchâssées dans un grès riche en fer. Issus de l'érosion des dépôts calcaires autrefois présents sur les Vosges, ces sols peu profonds et pierreux forcent les racines à s'arrêter dès que la présence de chaux libre devient trop agressive. Cette contrainte donne naissance à des vins marqués par la **délicatesse, une acidité ferme et une forte empreinte minérale**.

Vinification

Le millésime 2021 est issu de **100 % Riesling**, conduit en agriculture biologique et biodynamique. Après un cycle difficile marqué par le gel du 6 avril et la pression du mildiou en été, la vendange s'est déroulée du **15 septembre au 2 octobre**, sous un temps ensoleillé et sec. Les rendements furent très faibles, accentuant la concentration.

La fermentation fut longue — l'une des plus étendues du millésime — et menée jusqu'au sec. Le vin a été élevé **12 mois en grands foudres sur lies**, avec une fermentation malolactique naturelle. Données techniques : pH 3,1 ; acidité totale 4,4 g/L ; sucres résiduels 3 g/L ; alcool 12,9 %. Ce profil souligne la tension, la pureté et l'expression sèche du vin.

Notes de dégustation

- **Couleur :** Jaune vif aux reflets dorés.
- **Nez :** Minéralité calcaire immédiate, évoluant après aération vers des notes d'agrumes, de bergamote, d'épices et une légère austérité qui affine la précision.
- **Bouche :** Serrée, sèche et vibrante, portée par une acidité ferme ; finale délicate, expressive et raffinée, dotée d'un excellent potentiel de garde.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Riesling Heimbourg 2021

Le saviez-vous ?

Heimbourg, bien qu'il ne soit pas classé Grand Cru, partage le même héritage géologique que plusieurs des plus grands terroirs d'Alsace. Ses sols marno-calcaires figurent parmi les plus recherchés de la région, faisant de ce site un **joyau discret** pour les amateurs de Riesling de terroir.

Accords Mets-Vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné :** l'acidité et la tension minérale révèlent la douceur des coquilles.
- **Poulet rôti au citron et au thym :** fraîcheur et précision soulignent l'aromatique des herbes.
- **Pâtes aux palourdes :** minéralité et salinité du vin répondent aux saveurs marines.
- **Crottin de chèvre :** acidité et minéralité équilibrent la crème acidulée du fromage.