



Zind Humbrecht

Riesling Heimbourg 2022 exprime une précision cristalline , où l'éclat des agrumes rencontre l'austérité calcaire, évoluant vers longueur et complexité au fil du temps.



DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

94
James
Suckling



Riesling Heimbourg 2022

Alsace, France

Région et Vignobles

Le vignoble de Heimbourg se situe au-dessus de **Turckheim**, exposé au sud-ouest vers la vallée de Munster. Ce **petit coteau escarpé et très ensoleillé** est considéré comme l'un des plus beaux lieux-dits d'Alsace. Ses sols sont dominés par le calcaire oligocène, avec des couches superficielles pauvres et caillouteuses qui obligent les racines à plonger profondément, limitant ainsi la vigueur.

Zind-Humbrecht possède environ deux tiers de ce vignoble, aujourd'hui planté majoritairement en Riesling et Pinot Gris. Les jeunes vignes, mises en place directement en **culture biodynamique**, offrent des raisins d'une pureté et d'une qualité surprenantes dès leurs premières années. Si les sols retardent la maturation, l'exposition solaire assure une pleine maturité, même lors de millésimes plus difficiles. En 2022, la sécheresse n'a pas affecté les vignes, mais une vigilance accrue a été nécessaire pour éviter la surmaturité.

Vinification

Le vin est issu de **100 % Riesling**, cultivé en agriculture biologique et biodynamique. Contrairement à 2021, le millésime 2022 n'a pas connu de gel sévère, mais la floraison a réduit les rendements. L'été chaud et sec a apporté peu de pression sanitaire, et les pluies tardives ont rétabli l'équilibre. Les vendanges se sont déroulées du **22 août au 20 septembre**, selon la maturité des parcelles.

La fermentation, longue et régulière, s'est poursuivie jusqu'à complète sécheresse. L'élevage a duré **12 mois en grands foudres** sur lies fines, avec fermentation malolactique naturelle. Données techniques : **pH 3,2 ; acidité totale 3,9 g/L ; sucres résiduels 2 g/L ; alcool 13,3 %**. Ce profil signe un Riesling sec, tendu et structuré, apte à une belle évolution.

Alcool :13,30 %

Composition: 100% Riesling



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Riesling Heimbourg 2022

Notes de dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle aux reflets dorés.
- **Nez :** Expressif, sur les agrumes, les fruits blancs à noyau, avec une minéralité calcaire précise et des notes pierreuses.
- **Bouche :** Vive, mûre et tendue, marquée par une acidité soutenue et une touche calcaire subtilement amère ; serrée dans sa jeunesse, elle s'épanouit sur longueur et profondeur.

Le saviez-vous ?

Après 2012, Zind-Humbrecht a arraché les dernières vignes de Gewurztraminer à Heimbourg pour se consacrer exclusivement au Riesling et au Pinot Gris. Ces replantations, effectuées directement en **culture biodynamique**, ont révélé une qualité exceptionnelle dès les premières années — démonstration qu'un enracinement plus sain permet une **expression accélérée du terroir**.

Accords Mets-Vins

- **Bar rôti au beurre citronné :** acidité et minéralité soulignent la délicatesse du poisson.
- **Pintade rôtie aux herbes :** structure et fraîcheur équilibrer la richesse savoureuse.
- **Sushi ou sashimi :** pureté et tension subliment le poisson cru et l'umami.
- **Tomme de Savoie :** précision calcaire et notes terreuses résonnent avec le fromage affiné.

James Suckling (JS) : 94 Points (2022)



Bold and rich with huge yellow fruit and an ample structure on the succulent medium- to full-bodied palate. Lively acidity, but the fine tannins are what drive the long, quite dramatic finish. From biodynamically grown grapes. Drink or hold.

Wine Spectator (WS) : 92 Points (2022)



There's loads of salty concentration to this warm, generous style, with an alluring core of stone fruit, spiced apple, chamomile and warm hay. Zesty and bright, with good tension to the well-meshed palate. A thread of green herbs and orange zest adds to the complexity on the finish, paved with stone. Drink now through 2035.

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2022)



The 2022 Riesling Heimbourg was picked next to the Brand Grand Cru from two steep parcels, one south-west-facing, the other entirely west, rooting in poor iron-rich limestone. A touch of reduction casts a flinty haze on absolutely zesty citrus that unites Meyer lemon, grapefruit and tangerine. The palate is ripe and juicy with serene, expansive acidity that spreads a grapefruit zestiness. Beautifully nuanced aromatics make for a succulent, refreshing wine. (Bone-Dry)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM