

Zind Humbrecht

Clos Windsbuhl 2022 incarne pureté et précision , un Riesling d'une élégance cristalline aux discrets accents d'agrumes et de minéralité saline, promis à une évolution gracieuse en bouteille.

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

97



Riesling Clos Windsbuhl 2022

Alsace, France

Région et Vignobles

Le Clos Windsbuhl se situe au-dessus du village de **Hunawihr**, pittoresque commune réputée pour ses coteaux escarpés et tardifs. Plus frais et plus élevé que la majorité des vignobles alsaciens, il confère au Riesling une acidité naturellement vibrante et une structure raffinée. Autrefois difficile à mûrir dans les années 1950-1960, ce terroir est aujourd'hui un **atout**, produisant des vins d'élégance remarquable.

Les sols sont dominés par la **roche-mère calcaire**, souvent proche de la surface, obligeant la vigne à plonger profondément ses racines. En haut du Clos, les sols peu profonds, plantés de Pinot Gris en 1990, ont été surgreffés en Riesling en 2021, apportant de la complexité dès 2022 grâce à des systèmes racinaires déjà matures. Le domaine cultive ce site en **biodynamie**, renforçant l'expression du terroir et la longévité des vins.

Vinification

Issu de **100 % Riesling**, Clos Windsbuhl fut le dernier Riesling vendangé du domaine en 2022 en raison de son microclimat frais. Après un printemps sans gel, l'été chaud et sec a réduit les rendements tout en préservant la santé de la vigne. Les orages de fin d'été ont rééquilibré la maturation, malgré quelques grêlons localisés. Les vendanges se sont déroulées entre le **22 août et le 20 septembre**, avec Clos Windsbuhl parmi les dernières récoltes.

La fermentation fut **longue et lente**, se poursuivant jusqu'à l'été 2023 pour atteindre la sécheresse. L'élevage a duré **12 mois en grands foudres** sur lies totales, avec fermentation malolactique naturelle. Données techniques : **pH 3,0 ; acidité 4,8 g/L ; sucres résiduels 2,6 g/L ; alcool 12,5 %**. Ce profil livre un Riesling sec, finement ciselé, d'une puissance subtile et d'une tension marquée.

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Riesling

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Riesling Clos Windsbuhl 2022

Notes de dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle aux reflets verdâtres.
- **Nez :** Discret à l'ouverture, mêlant agrumes délicats, notes florales et minérales ; jeunesse réservée annonçant une profondeur enfouie.
- **Bouche :** Élégante, vibrante, de corps moyen avec une structure tendue et une acidité saline veloutée. Un vin de délicatesse et de finesse, marqué par la signature du Clos Windsbuhl : acidité, complexité et équilibre.

Le saviez-vous ?

En 2021, Zind-Humbrecht a surgreffé des vignes de Pinot Gris de 32 ans en Riesling dans le Clos Windsbuhl. Dès 2022, ces ceps ont produit des raisins exprimant pleinement le caractère de vieilles vignes, preuve qu'un enracinement ancien peut **accélérer l'expression du terroir**.

Accords Mets-Vins

- **Huîtres à la mignonnette :** l'acidité saline renforce la fraîcheur iodée.
- **Turbot grillé au beurre citronné :** tension et agrumes tranchent la richesse.
- **Curry vert thaï :** pureté aromatique et acidité équilibrent épices et lait de coco.
- **Comté affiné :** sa complexité noisettée résonne avec la profondeur minérale du Riesling.

97

Robert Parker (RP) : 97 Points (2022)

Picked very late in the middle of September, the 2022 Clos Windsbuhl Hunawihr Riesling offers a very deep, rich and intense, lime and limestone-driven bouquet that is very distinctive, rich, coolish, fresh and citric. Round and generous on the palate, this is a powerful, complex, very salivating Windsbuhl Riesling with the generosity and finesse (also in terms of acidity) of a grand cru and a lemon-fresh (and bitter) finish The wine is wide and juicy but also refined and fresh in all its minerality. It is also really rich and potent yet not at all driven by alcohol. 12.46% stated alcohol.

96 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2022)

The 2022 Riesling Clos Windsbuhl is a "bucolic" site, Humbrecht says, surrounded by forest and fields at altitude. It is on rocky Triassic limestone. The wine is slightly flinty and nutty on the nose. The palate is stony, too, taut and bright but flowing like clear spring water, cooling, with ever more citrus coming to the fore. Lemon zestiness and lovely brightness make this mouth-puckeringly tangy and deliciously thrilling. (Bone-Dry)

93 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 93 Points (2022)

A full-bodied, mineral-rich style, with a lot of power behind its lemon rind and stone fruit notes, which are broad and mouthfilling. The foundation of flinty mineral keeps this firmly taut through the long finish. Everything is zipped up with grapefruit pithy acidity for a harmonious profile, with the subtlest hint of salted butter. Drink now through 2035. 80 cases imported.