

Zind Humbrecht

Issu des pentes volcaniques du Rangen, ce Riesling Grand Cru offre une structure ciselée, une minéralité fumée et une longueur remarquable, incarnant l'un des terroirs les plus singuliers d'Alsace.

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

99



Alcool :12,80 %

Composition: 100% Riesling

Riesling Rangen de Thann Clos Saint Urbain 2022

Alsace, France

Région et Vignobles

Le Rangen de Thann, situé à l'extrême sud de l'Alsace, est l'un des grands crus les plus escarpés de la région, dominant la ville de Thann. Ses sols **volcaniques de cendres et tufs compressés**, formés il y a 350 millions d'années, sont riches en magnésium et offrent un drainage exceptionnel. Les pentes orientées plein sud maximisent l'ensoleillement, tandis que la vallée profonde de la Thur maintient un **climat frais et tardif**, avec un débourrement et une floraison souvent deux semaines plus tardifs qu'à Turckheim.

Les précipitations y sont plus abondantes que dans le reste de l'Alsace — environ **750 mm par an contre 500 mm à Turckheim** —, avantage essentiel pour ces sols poreux. Le résultat est un environnement qui forge des vins d'une **individualité marquée**, dominés par des notes fumées et pierreuses avant de révéler des fruits cristallins. Le Clos Saint Urbain, monopole du domaine Zind-Humbrecht, est devenu une référence absolue de l'expression volcanique du Riesling.

Vinification

Le **millésime 2022** fut chaud et sec, avec une croissance rapide au printemps, épargnée par les gelées de 2021. La chaleur réduisit les rendements en raison d'une floraison incomplète, tandis que des orages tardifs apportèrent de l'eau bienvenue mais aussi quelques grêlons localisés. La vendange, entre le **22 août et le 20 septembre**, permit de récolter des raisins parfaitement mûrs dans ce terroir tardif.

Le vin est issu de **100 % Riesling**, fermenté avec des levures indigènes et élevé **12 mois en foudres de 500 L**. Une **fermentation malolactique** a eu lieu, apportant souplesse et rondeur. Profil technique : **12,8 % vol., pH 3,1, acidité 4,4 g/L, et seulement 1,4 g/L de sucres résiduels**, en faisant un vin résolument sec. Certifié **bio et biodynamique**, il incarne la philosophie d'Olivier Humbrecht MW : révéler le terroir par une intervention minimale.

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Riesling Rangen de Thann Clos Saint Urbain 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle, éclatante.
- **Nez :** Fumé, pierreux et terrien au départ, marqué par l'empreinte volcanique, puis s'ouvrant progressivement sur des arômes discrets d'agrumes et de fruits à noyau.
- **Bouche :** Attaque de puissance moyenne qui se développe en une finale sèche, longue et saline. Acidité vive et structure harmonieuse qui dissimulent la puissance du vin dans sa jeunesse. Énergique, complexe et taillé pour la garde.

Le saviez-vous ?

Le Rangen est si pentu qu'il ne peut être cultivé qu'en terrasses. La légende raconte qu'**Hercule, ayant trop bu de vin du Rangen, s'endormit sur ses pentes et y abandonna sa massue**, devenue depuis l'un des symboles des armoiries de Colmar.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Turbot grillé au beurre blanc :** la minéralité fumée magnifie la finesse du poisson.
- **Choucroute garnie alsacienne :** l'acidité et la finale saline équilibrent la richesse du plat.
- **Comté affiné :** la complexité du fromage répond à la profondeur du vin.
- **Risotto aux fruits de mer :** tension et notes citronnées allègent la texture crémeuse.

99

Robert Parker (RP) : 99 Points (2022)

The late-budding and rather late-ripening Clos Saint-Urbain, in the very south of Alsace, meets the very warm and solar 2022 vintage in this wine. What a thrilling setting this is, the more so since August and September brought rather cooler conditions to this cooler but, due to its dark soils and stony terraces in summer, nevertheless warm terroir of the Rangen. Indeed, the pH level was rather low in 2022 (at 3.1) and caused a dry and tense Riesling that doesn't at all show the characteristics of the Rieslings around Turckheim or elsewhere in Alsace.The 2022 Clos Saint-Urbain Rangen de Thann Riesling opens very clear, pure, saline/iodine-inflected and stony on the flinty or smoky nose that represents the volcanic terroir of the clos perfectly or, as Olivier Humbrecht puts it, "Like a volcano fart."

95 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 95 Points (2022)

Intensely savory and concentrated, with a salty, leesy character to notes of green melon and roasted agave. Hints of warm baking spices and honey add warmth to the ripe core, but this is mostly about mineral-driven power and saline depth. Chalky stone layers draw out the finish, which shows a firm structure and is still unwinding.