

Zind Humbrecht

Un Pinot Gris d'une élégance remarquable , façonné par les sols calcaires du Clos Windsbuhl, alliant tension et profondeur, avec un grand potentiel de garde.

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

97 James Suckling



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Pinot Gris

Pinot Gris Clos Windsbuhl 2022

Alsace, France

Région et Vignobles

Le Clos Windsbuhl est l'un des vignobles les plus prestigieux d'Alsace, mentionné dès le **XIVe siècle** lorsqu'il appartenait à la famille des Habsbourg. Situé dans une zone plus fraîche et tardive de maturité, il se distingue des sites plus solaires de la région. Les **sous-sols riches en calcaire** offrent des conditions idéales pour le Pinot Gris, apportant tension, fraîcheur et structure naturelle.

Le cépage y est solidement enraciné : dès **1759**, il est mentionné comme adapté au site lors de son acquisition par le prince de Wurtemberg. Le Domaine Zind-Humbrecht y a produit son premier Pinot Gris Clos Windsbuhl en 1988, convaincu de la capacité du lieu à générer des vins d'une grande élégance. Contrairement aux expositions précoces et aux sols légers qui donnent des vins opulents, Windsbuhl permet au cépage de développer **minéralité, discrétion et longévité**.

Vinification

Le **millésime 2022** connut un climat chaud et sec, limitant les maladies mais réduisant les rendements en raison d'une floraison irrégulière. Quelques orages tardifs apportèrent une précieuse humidité, la vendange s'étalant du **22 août au 20 septembre**, selon la maturité des parcelles. Les raisins, concentrés et sains, arrivèrent en cave dans un état optimal.

Ce vin est issu de **100 % Pinot Gris**, fermenté avec des levures indigènes et élevé **12 mois en grands foudres de chêne**. La **fermentation malolactique** s'est achevée, apportant rondeur et équilibre. Données techniques : **13 % vol., pH 3,27, acidité 4,6 g/L, sucres résiduels 5,7 g/L**. En biodynamie, le domaine signe un Pinot Gris **sec, élégant et soyeux**, exprimant avec précision son terroir.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune vif et intense.
- **Nez :** D'abord fermé et fumé, il révèle progressivement des arômes subtils de fruits blancs, de miel et de fleurs, gagnant en persistance à l'aération.
- **Bouche :** Sèche, précise et portée par l'acidité, équilibrée par une concentration caressante et soyeuse. La finale est longue, vive et sapide, surprenante de fraîcheur pour ce millésime solaire.

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Pinot Gris Clos Windsbuhl 2022

Le saviez-vous ?

Le Clos Windsbuhl est un **monopole** appartenant exclusivement à Zind-Humbrecht. Son climat tardif permet de préserver l'acidité même dans les millésimes chauds, conférant aux vins une **fraîcheur et une capacité de garde exceptionnelles**. Le millésime 2022 a reçu **97 points de James Suckling**, confirmant son statut de Pinot Gris de référence.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Cailles rôties aux champignons sauvages :** le côté fumé du vin souligne les saveurs terriennes.
- **Saint-Jacques au beurre blanc citronné :** fraîcheur et soyeux magnifient la délicatesse du plat.
- **Blanquette de veau :** les textures crémeuses s'accordent avec la concentration veloutée du vin.
- **Comté affiné :** structure sèche et sapidité équilibrent les notes umami et légèrement noisettées.

97 James Suckling

James Suckling (JS) : 97 Points (2022)

Pinot gris has the reputation of being easygoing, but this dry pinot gris from Alsace has enormous energy and vitality. The staggering citrusy juiciness electrifies the super-concentrated, medium-bodied palate. At this stage in the wine's very long life, the finish is a wild ride thanks to the chalky intensity. From biodynamically grown grapes. Drinkable now, but best from 2026.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2022)

The 2022 Clos Windsbuhl Hunawihr Pinot Gris fermented slowly until July and opens with a pure, rich, saline, lemony and slightly flinty bouquet of ripe white fruits and sur lie aromas. Full-bodied, intense and elegant on the palate, this is a rich and powerful Windsbuhl with a saline texture and a long, finely bitter finish. The cru yielded 31 hectoliters per hectare in 2022 from 50-year-old vines. 12.9% alcohol with 5.7 grams per liter of residual sugar.

93 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 93 Points (2022)

Long and drawn out, with a harmonious stream of heather, anise, dried apricot and mandarin. Creamy and briny, with salty mineral accents soaring through. Fluid, with spicy ginger notes enlivening the racy finish, marked by bitter bergamot and lime peel. Excellent, with a perfect mix of richness and energy. Drink now through 2032. 100 cases imported.