



Zind Humbrecht

Véritable chef-d'œuvre biodynamique, le millésime 2022 révèle toute la singularité du Rangen de Thann, mêlant concentration, structure et une longue finale saline.



DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT



Pinot Gris Rangen de Thann Clos Saint Urbain 2022

Alsace, France

Région et Vignobles

Le Grand Cru Rangen de Thann, situé à l'extrémité sud de l'Alsace, est l'un des terroirs les plus spectaculaires de la région. Entre **350 et 480 m d'altitude**, ses pentes abruptes exigent un aménagement en terrasses. Orienté plein sud, il bénéficie d'un ensoleillement prolongé, tempéré par le climat d'altitude de la vallée de la Thur.

Les sols, d'**origine volcanique** (tufs et grès), confèrent aux vins une **ossature fumée, saline et minérale**. Ici, le Pinot Gris développe une **structure phénolique unique**, moins opulente que sur des sols plus riches, mais dotée d'une intensité et d'une longévité remarquables. Le **Clos Saint Urbain**, créé par Zind-Humbrecht dans les années 1970, est devenu une référence incontournable du Pinot Gris alsacien.

Vinification

Le **millésime 2022** fut marqué par chaleur et sécheresse, réduisant les rendements mais concentrant les arômes. Les orages de fin d'été apportèrent un équilibre bénéfique, permettant une vendange saine. Au Rangen, la maturité est naturellement plus lente, donnant des baies petites et concentrées.

Cette cuvée est issue de **100 % Pinot Gris**, fermentée avec des levures indigènes en grands foudres de chêne. Elle a effectué une **fermentation malolactique complète**, apportant texture et crémeux. L'élevage de **12 mois sur lies** s'est déroulé sans collage ni chaptalisation. Données techniques : environ **14 % vol., sucres résiduels ~7-8 g/L**, acidité équilibrée par la tension volcanique. Certifié **bio et biodynamique**, ce vin incarne parfaitement la philosophie de transparence du terroir du domaine.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune or brillant.
- **Nez** : Marqué d'abord par des notes fumées et pierreuses, il s'ouvre sur des arômes de coing, mirabelle, miel et épices. Une minéralité volcanique distincte structure le bouquet.
- **Bouche** : Ample et puissante, dotée d'une concentration dense mais d'une fraîcheur remarquable. La finale saline et phénolique est longue, tendue et taillée pour la garde.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Pinot Gris



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Pinot Gris Rangen de Thann Clos Saint Urbain 2022

Le saviez-vous ?

Le Rangen de Thann est le **seul Grand Cru volcanique d'Alsace**, réputé depuis des siècles. Au XVe siècle, le poète Sébastien Brant évoquait qu'Hercule y but tant de vin qu'il s'endormit sur ses pentes, laissant sa massue — devenue aujourd'hui symbole des armoiries de Colmar.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Homard à la crème safranée** : la puissance fumée et saline sublime la richesse du plat.
- **Magret de canard aux prunes** : l'intensité fruitée et épicée résonne avec la sauce.
- **Roquefort** : l'intensité et la salinité équilibrent la puissance salée du fromage.
- **Risotto aux champignons sauvages** : les notes terriennes s'accordent avec la minéralité volcanique.



James Suckling (JS) : 100 Points (2022)

Step into this incredible dry pinot gris kaleidoscope and it could be difficult to get out again. Exotic, spicy, smoky, but also with a cool, herbal side, this defies every easy definition. Gigantic, concentrated and crazily vibrant on the full-bodied palate. Totally off the scale freshness at the lightning-strike finish. Although this is from a grape variety that theoretically is low in acidity, it has the highest acidity of any wine from this producer in 2022. From biodynamically grown grapes.



Robert Parker (RP) : 96 Points (2022)

From 59-year-old, 32 hectoliters per hectare-yielding vines on the rare volcanic sedimentary terroir of the Rangen, the 2022 Clos Saint Urbain Rangen de Thann Pinot Gris is based on ripe and healthy grapes that fermented into a very dry wine that starts super clear, intense and flinty on the extraordinarily deep, saline and individual nose that is aromatic yet in a subtle though substantial way. On the palate, the 2022 Pinot is a quite rich and powerful yet elegant. It tastes somewhat sweet but is utterly mineral and tightly structured by minerals, salts and fine, natural tannins. The fine bitters catch the moderate sweetness that comes as richness (not as sugar). The wine is extraordinarily complex and stimulating saline on the long finish that uplifts all the richness and makes this an extraordinary Pinot Gris as well as a great Rangen. 13.5% stated alcohol.



Wine Spectator (WS) : 94 Points (2022)

The savory tang of salt and yeastiness infuses dried apricot, guava and apple flavors in this weighty, expressive version. Its impressive depth and power simmer beneath, making this one for the cellar. The long finish is dusted with ground ginger and dried thyme. Chiseled and serious, this is still tightly coiled and needs time. Drink now through 2032. 100 cases imported.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM