

# Zind Humbrecht

Un Pinot Gris sec et racé , issu des pentes abruptes de calcaire rouge du Rotenberg, offrant tension, fraîcheur et fruit finement ciselé.

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

95




Alcool :13,15 %

Composition: 100% Pinot Gris

## Pinot Gris Rotenberg 2022

Alsace, France

### Région et Vignobles

Le **vignoble du Rotenberg** repose sur des pentes escarpées de **calcaire rouge oligocène**, orientées du nord au nord-ouest, puis à l'ouest. Zind-Humbrecht cultive environ deux hectares sur la partie exposée à l'ouest, face aux Vosges et au château médiéval du Hohlandsbourg. Cette orientation, avec un **lever de soleil tardif et un coucher précoce**, permet de conserver fraîcheur et acidité même lors des millésimes chauds.

Autrefois, le Rotenberg était réputé pour son potentiel à produire de superbes vins de vendange tardive dans les années fraîches. Aujourd'hui, avec des récoltes plus précoces liées au changement climatique, ce terroir livre des vins **secs et tendus**, à la structure marquée. Le calcaire rouge confère une **empreinte minérale et citronnée** qui distingue ce Pinot Gris des autres terroirs alsaciens.

### Vinification

Le **millésime 2022** a échappé aux gelées sévères de 2021, permettant une croissance saine au printemps. Toutefois, la chaleur et la sécheresse de l'été ont réduit les rendements en affectant la floraison. Quelques orages de fin de saison ont apporté une humidité bienvenue, mais aussi quelques grêlons localisés. La vendange, du **22 août au 20 septembre**, a permis de récolter des raisins équilibrés et concentrés.

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 déroulée, apportant souplesse et rondeur. Le profil final est résolument sec : **13,15 % vol., 3,6 g/L d'acidité, pH 3,25, et seulement 0,5 g/L de sucres résiduels**. Certifié **bio et biodynamique**, il reflète fidèlement l'identité de son terroir.

### Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune vif et brillant.
- **Nez :** Discret à l'ouverture, marqué par des notes citronnées et minérales typiques du calcaire rouge.
- **Bouche :** Plus expressive que le nez, dévoilant une texture veloutée et suave, des arômes de fruits blancs, de miel et quelques touches exotiques. Longue finale savoureuse et élégante.

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

# Pinot Gris Rotenberg 2022

## Le saviez-vous ?

Depuis ses pentes exposées à l'ouest, le vignoble du Rotenberg offre une vue imprenable sur le **château du Hohlandsbourg**, forteresse médiévale restaurée, dont les remparts dévoilent un **panorama à 360° sur l'Alsace**, jusqu'aux Alpes par temps clair.

## Idées d'Accords Mets-Vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné :** l'acidité et les notes citronnées du vin soulignent l'éclat du plat.
- **Poulet rôti aux herbes :** texture veloutée et structure calcaire accompagnent la tendreté et les saveurs aromatiques.
- **Poitrine de porc laquée aux épices asiatiques :** l'exotisme et la touche miellée équilibrent la richesse de la viande.
- **Gruyère affiné :** structure et sapidité complètent la profondeur noisettée du fromage.

95

**Robert Parker (RP) : 95 Points (2022)**

*From 41-year-old, 33 hectoliters per hectare-yielding vines on red limestone soils from the Oligocene, the dark golden-colored 2022 Rotenberg Wintzenheim Pinot Gris opens with a remarkably fragrant, pure, refined, saline and rocky bouquet of ripe and concentrated white and yellow seed fruits, crushed limestones and lemony nuances. Round, vital and very elegant on the palate, this is a full-bodied, intense yet refined Pinot Gris that reveals a saline, savory and finely tannic finish with noble bitters and delicate fruit aromas. Bottled with 0.5 grams per liter of residual sugar, this is an analytically bone dry but sensorial ample, rich and complex Pinot with a long, mineral finish. The tannins are fine and well integrated and perfectly intermingled with the precise limestone acidity. This is an extraordinary Pinot Gris that was bottled with 13.15% alcohol in January 2024.*

93 Wine Spectator

**Wine Spectator (WS) : 93 Points (2022)**

*Grilled pear and apple notes are round and inviting, buoyed by mouthwatering acidity and crushed stone. Savory details of herbs and smoke move through, with a hint of toasted brioche expertly integrated into the backdrop. Long and complex, this shows elegance and aging potential. Drink now through 2032. 100 cases imported.*