

Zind Humbrecht

Un Pinot Gris sec et tendu , le Clos Jebsal 2022 révèle une précision minérale, une énergie saline et une élégance soyeuse, profil rare pour un terroir autrefois réputé pour ses vins botrytisés.

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

94



Pinot Gris Clos Jebsal 2022

Alsace, France

Région et Vignobles

Le **Clos Jebsal** est un minuscule monopole de seulement **1,3 hectare**, situé à Turckheim. Abandonné depuis la Seconde Guerre mondiale en raison de ses pentes abruptes, il fut reconstitué en 1983 par Léonard Humbrecht.

Ses sols profonds de **marnes riches en argiles** assurent d'importantes réserves en eau, permettant aux vignes de conserver **acidité et résistance à la sécheresse**. Historiquement, le site était célèbre pour ses vins de Vendanges Tardives et de Sélections de Grains Nobles, grâce au développement régulier de la pourriture noble. Mais avec le réchauffement climatique, depuis **2020 le Clos Jebsal est récolté à maturité normale**, donnant naissance à un style sec, racé et minéral.

Vinification

Le **millésime 2022** a échappé aux fortes gelées de 2021, assurant une croissance saine au printemps. La chaleur et la sécheresse ont limité les maladies mais réduit la floraison, donc les rendements. Les orages de fin d'été ont apporté un peu d'humidité, parfois accompagnés de grêle. La récolte, entre le **22 août et le 20 septembre**, donna des raisins parfaitement mûrs et concentrés.

Le vin est issu de **100 % Pinot Gris**, fermenté avec des levures indigènes et élevé **12 mois en grands foudres de chêne**. La **fermentation malolactique** a été réalisée, apportant souplesse et texture. Les analyses confirment son profil sec : **13,4 % vol., pH 3,1, acidité totale 3,7 g/L, sucres résiduels seulement 0,5 g/L**. Certifié **bio et biodynamique**, il exprime sans compromis la philosophie d'Olivier Humbrecht MW : laisser parler le terroir.

Alcool :13,40 %

Composition: 100% Pinot Gris

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Pinot Gris Clos Jebsal 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle.
- **Nez :** Nez discret à ce stade, dominé par une impression minérale, avec des notes citronnées en filigrane.
- **Bouche :** Sec et tendu, mais texturé, combinant une richesse de milieu de bouche avec une acidité saline et une noble amertume. Finale soyeuse et élégante, à la fois puissante et élancée, demandant du temps pour s'ouvrir pleinement.

Le saviez-vous ?

Le nom **Jebsal** vient du mot allemand « Salz » (sel), en référence au caractère salin que lui confèrent ses sols marneux et argileux. Il demeure aujourd'hui l'un des plus petits et des plus singuliers monopoles d'Alsace.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Homard au beurre blanc :** l'acidité saline magnifie la douceur iodée du crustacé.
- **Caille rôtie au jus de truffe :** la structure du vin souligne les saveurs terriennes et giboyeuses.
- **Raviolis de potiron au beurre de sauge :** la richesse du plat équilibrée par la tension et l'amertume noble.
- **Comté affiné 18 mois :** salinité et minéralité mettent en valeur la profondeur noisettée du fromage.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2022)

From 39-year-old vines on deep and rich marl soils containing a higher clay percentage with excellent water reserves, the 2022 Clos Jebsal Turckheim Pinot Gris is deep, clear and darker-toned in its intense, ripe and quite open yet elegant fruit aromas that initially intertwined with oatmeal and later most of all saline notes. On the palate, this is an intense and elegant, dry and gastronomic Jebsal Pinot with remarkably fine yet palatable tannins. The 2022 is complex and well balanced yet still very young, with aromas of ripe and preserved (Williams) pear and dark chocolate shavings. 13.4% stated alcohol. Natural cork. Tasted in November 2024.