

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Clos Häuserer" blanc sec 2019



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2019

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Häuserer

RVF: 96/100

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ZIND-HUMBRECHT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Clos Häuserer" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 96/100. *Grande fraîcheur aromatique dans le Clos Häuserer, un vin salin et persistant, dont la pureté et la vitalité nous subjuguent.*

Commentaires de dégustation (Février 2021) : couleur or clair. Le nez dévoile une sensation immédiate d'énergie et de vitalité. Encore légèrement réducteur juste après la mise en bouteille, il se distingue par une pureté minérale. J'ai hâte de pouvoir déguster ce vin dans 10 ans ou plus! La bouche est tonique, vive, salivante et on sent la présence calcaire à travers une texture

sapide. C'est un vin sec et persistant, structuré pour la garde, mais tellement agréable aujourd'hui. Vin incroyable!

Fiche technique rédigée par le domaine

Description : Le Clos Häuserer est un petit vignoble de 1,2 ha planté en 1973 avec le cépage Riesling. Ce n'est pas un clos historique en tant que tel car il a été créé par mon père, qui a réussi à regrouper de nombreuses petites parcelles pour former un îlot cohérent. Il est bordé au sommet par le Hengst Grand Cru et le chemin du Häuserer juste en dessous (la route des maisons en référence à une ancienne colonie romaine non loin). Il était alors facile d'apprécier le potentiel qualitatif de ce vignoble et sa capacité à produire des vins de grande garde. Le Clos Häuserer repose sur la même roche mère que le Hengst: une marne calcaire siliceuse de la période oligocène, mais avec une couche supérieure de sol beaucoup plus épaisse (environ 1 mètre) qui constitue un colluvium de pente (dépôt de marnes). Ce vignoble bénéficie d'un micro-climat chaud en été, mais le sol reste frais et les vignes ne souffrent jamais de sécheresse. Comme beaucoup de vins produits sur cette géologie, le Clos Häuserer est lent à fermenter. Le 2019 a été récolté à une parfaite maturité et pu finir complètement sec.

Mise en bouteille : Février 2021

Alcool acquis : 13.2°

Sucre résiduel : 2 g/l

Acidité totale : 4.6 g/l H₂SO₄ (7.0 g/l Tartrique)

pH : 3.04

Rendement : 53 hl/ha

Optimum de dégustation : 2024-2039+

Âge moyen des vignes : Plantées en 1973

Terroir : Marnes Calcaires de l'oligocène

Millésime 2019

Afin de bien comprendre un millésime, il est important d'observer les phénomènes qui ont marqué la vigne l'année précédente. Le processus de fructification de la vigne est un cycle de deux ans. La plante va en effet commencer à construire la récolte 2019 durant l'été 2018. Les bourgeons latents présents sur les rameaux de l'année (situés à la base des feuilles) ont pour

vocation de porter la future récolte de l'année suivante, si bien sûr ils sont conservés par le tailleur en hiver. Tout stress sévère augmente la fertilité de ces bourgeons latents (stress hydrique, gel, grêle...). L'importance de la récolte va aussi influencer la mise en fertilité des bourgeons latents. En effet, le raisin émet des hormones spécifiques par les pépins. Une concentration plus ou moins importante va donc influencer le processus de reproduction de la plante. En 2018, les vignes étaient très fertiles (suite au stress de gel de 2017 et à la petite récolte), on pouvait donc s'attendre à un effet inverse en 2019 avec moins de grappes et moins de baies de raisins sur chaque grappe, ce qui fut le cas. L'été et l'automne 2018 ont été extrêmement secs et chauds, ce qui a rendu difficile le labour hivernal, mais en contrepartie, les vignes sont restées vertes très longtemps après les vendanges. Elles auront eu la possibilité de constituer des réserves et de récupérer beaucoup d'énergie avant la chute des feuilles. Tout était donc en place pour espérer un beau millésime 2019 du point de vue physiologique !

L'hiver a été doux avec peu de pluies. Le débourrement était donc précoce, étalé de fin mars à début avril selon la précocité des terroirs. Un front froid en avril a retardé la croissance des vignes et début mai nous étions très proches de subir une gelée. Le mois de mai a été plutôt gris et froid, ce qui provoqua un ralentissement de la croissance des vignes. Le vignoble était de couleur vert pâle en cette période de printemps maussade, les sols mal conduits/tassés montraient des phénomènes de chlorose (jaunissement des feuilles). La floraison a débuté fin mai sous ces températures plus fraîches mais s'est terminée sous un temps plus chaud à la mi-juin. Le froid a eu un impact sur la floraison et il a été possible de remarquer des phénomènes de millerandage (baies n'ayant pas ou moins de pépins et qui restent donc plus petites), principalement sur Riesling et Gewurztraminer. Souvent, il était possible de constater que le troisième raisin sur un rameau 'filait' sur une vrille. Une vrille est en fait une grappe avortée ! La conséquence de cette floraison froide était une chute de rendement non négligeable sur certains secteurs précoces. Les vignes ont bénéficié de deux belles pluies mi-juin, et avec des températures plus chaudes, elles ont toutes commencé à reprendre des belles couleurs. La récolte était alors prévue pour être de taille moyenne, à l'exception de ces zones plus précoces (plus de millerandage).

Le mois de juillet a été très chaud et sec, devenant caniculaire début août, par la suite, les températures retrouvaient une normale classique. Il n'y a pas eu de problème de maladie en 2019 à l'exception d'oïdium localisé. Le mois d'août est grandement responsable du style des vins de 2019 : à savoir une météorologie favorable à la vigne (chaleur non excessive) avec des averses normales et nécessaires en milieu et en fin de mois, permettant aux raisins de mûrir sans stress. L'échaudage (brûlure de raisins par le soleil) ne fut pas un problème en 2019. Les vendanges démarrent sur le domaine le 11 septembre et se déroulent rapidement pour finir le 30 septembre.

2019 est un grand millésime ! La récolte, de taille moyenne, présente une belle harmonie entre sucre et acidité. La maturité physiologique est également atteinte sans problème, les raisins n'ayant pas mûri trop rapidement. Les rendements sur le domaine sont en moyenne de 31hl / ha sur les vignobles Grands Crus et 40hl / ha pour la catégorie Alsace (lieux-dits inclus). Les fermentations ont été très lentes à s'achever, nécessitant souvent une année complète pour permettre à certains vins de finir secs, en particulier pour le Riesling, classiquement marqué par une acidité plus élevée et un pH plus bas, qui serait souvent la principale explication de la lenteur des fermentations. Les vins de 2019 expriment concentration, structure, raffinement et évolueront lentement. Ce sont de beaux vins de garde.

Description brève du produit :

96/100 RVF. Ce Clos unique est déjà bon à déguster... mais c'est un tel monument qu'il sera encore meilleur dans 10 ans !