

# Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Clos Windsbuhl" blanc sec 2021



DOMAINE  
ZIND-HUMBRECHT

Prix du produit :

**270,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2021

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Windsbuhl

RVF: 96/100

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Riesling "Clos Windsbuhl" blanc sec 2021 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **96/100**. *Matière très élégante en dentelle, dans le riesling du Clos Windsbuhl, qui gagne en structure et puissance en fin de bouche, un vin élancé, très pur et persistant.*

**La Revue du Vin de France** (sept. 2023) : **96+/100**. *"Nez citronné, éclat de roche. Matière élégante, en dentelle, qui gagne en structure et puissance en fin de bouche. Elancé, très pur et persistant, il offre une grande justesse de définition et s'exprime sans fard."*

## **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Description :** Si l'histoire a inscrit le Tokayer (Pinot-Gris) sur le terroir du Clos Windsbuhl dès 1760, le Riesling a peut-être fait son apparition un peu plus tard sur ce Clos. Réputé pour avoir un climat tardif, le terroir de calcaire Muschelkalk – ou calcaire dolomitique du Trias – se réchauffe en fait assez rapidement. Les couches superficielles du sol sont peu profondes, les racines sont très vite dans la roche mère calcaire et bénéficient d'un excellent drainage. Le Riesling est planté sur la partie haute du Clos, plus caillouteuse, et face au sud-est. L'expérience nous a aussi montré que ce terroir n'a pas besoin de puissance pour s'exprimer. Bien au contraire, des raisins sains vont pleinement exprimer la délicatesse et verticalité de ce terroir qui est capable dans chaque millésime de conserver une rigueur et acidité qui en fait sa caractéristique principale. Les levures sont en fait inhibées par l'acidité du Windsbuhl et donc ont beaucoup de mal à se développer et c'est toujours avec beaucoup de satisfaction et soulagement que nous constatons la fin de la fermentation. Un élevage long sur lies totales en foudre ancien permet d'affiner le vin jusqu'à la mise en bouteille.

**Âge moyen des vignes :** 46 ans

**Terroir :** Calcaire Muschelkalk (Trias) exposé sud, sud-est, moyenne/forte pente.

Le Clos Windsbuhl est situé sur le haut de la commune d'Hunawihr, environ 15km au nord de Colmar, surplombant l'ancienne église fortifiée Sainte Hune.

Orientée du Sud au Sud-Est. De pente moyenne à forte (entre 15 et 40%), la petite colline du Windsbuhl est à une altitude élevée pour l'Alsace (environ 350m). Les vignes reposent sur un substrat de calcaire coquillier du Trias (secondaire) appelé muschelkalk, riche en argiles et en roches calcaires. Le sol est par endroit très peu profond, et la roche mère affleure souvent au milieu du coteau. Il est remarquable de noter que le Windsbuhl est sur un terroir tout à fait différent du restant de la commune.

La dégradation de ce calcaire par la vie microbienne du sol permet d'obtenir des argiles vraies qui se révéleront très intéressantes dans l'expression de la minéralité des vins issus de ce cru.

La situation d'altitude, proche du massif Vosgien et à l'abri des vents du Nord, font du Windsbuhl un terroir tardif. Débourrement et floraison sont 15 à 20 jours plus tardifs que les terroirs les plus précoces d'Alsace. Ce décalage se maintient jusqu'aux vendanges.

Ce terroir est particulièrement intéressant dans les millésimes chauds, car une pluviométrie plus importante (environ 650mm/an) associée à un sol qui permet une descente profonde des racines assurent une plus grande résistance des vignes à la sécheresse.

L'altitude du vignoble associée au climat plus tardif de Hunawihr, font que le Clos Windsbuhl est souvent l'une des dernières vignes vendangées. Pour un même cépage, il peut y avoir jusqu'à

---

trois semaines de décalage entre les parcelles les plus précoces du Herrenweg et le Clos Windsbuhl.

Ceci explique la qualité aromatique des vins du Clos et leur constant équilibre en acidité, garantie d'un bon vieillissement. Récoltés souvent tardivement, les raisins du Windsbuhl ne botrytisent cependant que très rarement, sans doute grâce à cette situation en altitude, mais atteignent souvent des niveaux de maturité importants.

Le Clos compte aujourd'hui une superficie de 5,5ha tous cépages confondus.

**Description brève du produit :**

96/100 RVF. Un très grand Riesling issu des vignes de Clos Windsbuhl réservé aux amateurs éclairés et patients.