

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Clos Saint Urbain Rangen de Thann" blanc sec 2019



DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

Prix du produit :

315,00 €

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 Saint Urbain Rangen de Thann

RVF: 99/100

Cépage dominant: pinot gris

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris "Clos Saint Urbain Rangen de Thann" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **Coup de coeur 99/100**. *Encore réservé, le pinot gris du Rangen est un vin majestueux, parfaitement sec, qui s'approche de la perfection. L'intensité de saveurs, la précision et l'étoffe vertigineusement profonde de ce vin salin et lumineux rallieront tous les suffrages.*

Commentaires de dégustation (Février 2021) : Couleur or pâle. Le nez présente des arômes fumés réducteurs complexes, assez persistants et intenses. Il exprime également une jeunesse et une vigueur insolentes. Permettre au vin de s'ouvrir est valorisant, il finit par s'ouvrir sur les

arômes classiques du silex mais montre également quelques arômes discrets de fruits blancs. La bouche est vibrante, puissante avec de multiples couches avec une structure stricte. Le 2019 montre également une vive acidité en finale qui améliore la composition minérale saline du vin et rend le vin très sec. Il se développera lentement et pour le mieux.

Fiche technique rédigée par le domaine

Description : Il y a environ 350 millions d'années, un petit stratovolcan (le Molkenrain) recouvrait une grande partie du sud des Vosges avec des cendres volcaniques, qui ont finalement sédimenté sous la mer et ont été compactées en Grauwackes (brèches volcaniques sombres et denses). On retrouve ces roches sur le Grand Cru Rangen aujourd'hui. Le Rangen est à l'extrémité orientale de cette zone volcanique, la seule où la vigne peut être cultivée, ce qui explique pourquoi ce vignoble est si unique dans le paysage alsacien. Le vignoble est extrêmement escarpé car ces roches ne s'érodent pas facilement. Cependant, ils se décomposent avec le temps et produisent de l'argile de haute surface très intéressante, si importante pour fixer les minéraux et l'humus. Les jeunes vignes ont du mal à pousser dans ce sol rocailleux, mais avec le temps, les racines peuvent éventuellement atteindre ces couches plus riches, apportant de la complexité aux vins.

La proximité de la rivière, apportant une humidité naturelle à la fin de l'automne, a contribué dans le passé au développement du botrytis pourriture noble. Depuis quelques années, nous nous rendons compte que les conditions de récolte ne sont pas favorables au développement du botrytis. L'acidité baisse rapidement, et par temps plus chaud (surtout la nuit), le botrytis ne devient pas noble. Le Pinot-Gris Rangen 2019 a été récolté vers la fin du mois de septembre. Nous visions des raisins sains et mûrs, mais avec un équilibre qui permettait d'obtenir un vin sec. La plupart des vignobles plantés en Pinot-Gris en Alsace nécessitent souvent un fort potentiel pour être expressif. Le Rangen, avec l'impact de son terroir et de très faibles rendements naturels, peut en effet aussi produire des vins concentrés, savoureux et secs, comme l'ont démontré les millésimes passés.

Mise en bouteille : Février 2021

Alcool acquis : 13.9°

Sucre résiduel : 6.2 g/l

Acidité totale : 4.1 g/l H₂SO₄ (6.2 g/l Tartrique)

pH : 3.4

Rendement : 28 hl/ha

Optimum de dégustation : 2024-2044+

Âge moyen des vignes : 56 ans

Terroir : Volcanique (tufs & grauwackes)

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.

Toute l'histoire de ce Clos mythique rédigée par le domaine Zind Humbrecht :

Le Rangen a été classé **Grand Cru** en 1983 et a accédé au statut d'Appellation Rangen Grand Cru en 2011, avec baisse du rendement de l'appellation (maximum) à 50hl/ha en 2012.

SON TERROIR

Le sol de ce terroir réputé est un terrain très particulier et absolument unique en Alsace. D'âge carbonifère (Dévonien) très ancien, il est constitué par des roches volcaniques et des sédiments généralement gréseux dans lesquels les éléments volcaniques sont plus ou moins abondants. Les pierres qui le jonchent proviennent de roches dures qui sont des grauwackes, des tufs volcaniques et d'une roche de coulée qui est une andésite micatée brune. Cette couche a une épaisseur variable entre 40 et 60 cm au-dessus de la roche mère fissurée, qui permet la pénétration des racines à une profondeur plus importante et favorise un drainage naturel exceptionnel.

La nature du terrain et la profondeur du sol caractérisent un milieu maigre, pauvre en argiles, mais toutefois présentes et caractérisées par une haute surface d'échange, donc favorables à une bonne préservation des minéraux. La couleur sombre du sol, une teinte brun-rougeâtre, constitue un élément favorable pour obtenir des températures de sol plus élevées.

L'exposition plein sud accroît le temps d'éclairement direct et place la vigne en situation privilégiée sur la très forte pente du Rangen (90% en moyenne) qui a imposé le choix d'un mode de culture en terrasse. Le Rangen est un terroir tardif car en altitude (350m à 450m) et ayant une pluviométrie supérieure (750mm), mais son exposition exceptionnelle permet une maturation lente des raisins en octobre et novembre où il est alors possible d'obtenir des niveaux de concentration très élevés.

Le printemps est souvent plus froid et pluvieux que sur d'autres terroirs plus précoces.

En été, le sol du Rangen devient un four solaire, donnant aux vignes toute l'énergie de lumière tant nécessaire.

L'automne est lumineux et chaud, car, une fois les brumes matinales dispersées, le Rangen émerge en plein soleil, souvent au-dessus de l'humidité de la plaine d'Alsace. Son exposition exceptionnelle permet alors une maturation lente des raisins en octobre et novembre, où il est alors possible d'obtenir des niveaux de concentration très élevés.

SON ENCÉPAGEMENT

Le caractère tardif du Rangen en fait un terroir particulièrement favorable à l'obtention d'une grande maturité physiologique, très importante pour la maturité d'un cépage comme le **Riesling**. Malgré une topographie très solaire (forte pente de 90%, exposition sud, sol chaud), l'évolution des raisins est lente et les vendanges sont souvent tardives (2 à 3 semaines après l'ouverture des vendanges). Le sol chaud et bien drainant de caractère acide est particulièrement favorable au **riesling** et, de façon étonnante, au **pinot gris**, cépage pourtant souvent plus à l'aise sur les terroirs calcaires. L'adaptation du **pinot-gris** au Rangen est aussi conditionné par la capacité de ce terroir à produire des rendements très faibles sans que le vigneron se doivent de réduire la quantité de raisin de façon artificielle (vendanges en vert). La pauvreté des couches superficielles et la faible teneur en matière organique des sols impose une culture plus dense (10000 pieds/ha au Rangen pour le Domaine Zind-Humbrecht). Le **pinot gris** étant un cépage particulièrement sensible aux excès de production, il trouve un terroir d'exception dans le Rangen. La roche volcanique imprime une touche aromatique et une personnalité unique aux vins qui sont issus du Rangen. Aussi bien le **riesling** que le **pinot gris** sont fortement marqués par l'empreinte du terroir. Le caractère pierre à fusil et fumé du terroir rehausse le caractère minéral du **riesling** et les arômes fumés du **pinot gris**. Le **Gewurztraminer** est plus rare car à l'exception des vignes proches de la rivière ou en bas du Rangen, la plus grande partie du Rangen subit des vents froids de la vallée qui peuvent nuire à ce cépage, gênant la floraison (coulture) ou empêchant sa maturité. Malgré cela, les **gewurztraminer** plantés sur le Rangen sont capables d'exprimer pleinement la signature de la roche volcanique.

UN LIEU EXTRAORDINAIRE

La topographie exceptionnellement abrupte du vignoble du Rangen impose un travail spécifique d'une grande pénibilité.

UN VIGNOBLE ISOLÉ !

Le Grand Cru du Rangen est en fait isolé du restant du vignoble d'Alsace. Situé au départ de

l'extrémité sud de la route du vin, il est en fait très éloigné du restant du vignoble d'Alsace.

L'essor industriel et le développement de la ville de Thann ont en fait réduit un vignoble important (environ 500ha à l'époque de Montaigne) à seulement la superficie du Grand Cru aujourd'hui.

Le Grand Cru lui-même est entouré par la rivière Thur en bas du coteau et par des landes et bois sur les côtés et au-dessus. Cette situation unique assure la proximité d'un éco système riche et une grande diversité biologique.

UNE PETITE PRODUCTION

Les vignes situées sur le Grand Cru du Rangen produisent des faibles rendements. Malgré une densité/ha importante, les moyennes de production sont souvent bien en-dessous des 30hl/ha, voire souvent entre 15hl et 25hl/ha en année de faible production (2012, 2010...). C'est en constatant cette faible production, directement liée au sol pauvre, que l'ensemble des producteurs du Rangen décidèrent d'opter pour un rendement maximum de 50hl/ha dans la charte de 1993, finalement acceptée dans les conditions annuelles de production dans le cahier des charges GC en 2012.

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Sur le Rangen, on va retrouver des vignes plus dense, avec des rangs plus étroits et/ou des pieds plantés proches les uns des autres. Ces vignes sont aussi beaucoup plus proches de la terre, pour profiter de l'effet de la pente et du réchauffement des pierres. Ceci est important, car le Rangen, terroir tardif, a besoin de cet apport de chaleur en fin de saison pour parfaire la maturité des raisins.

Ce terroir est aussi compliqué à entretenir. L'érosion peut y être importante et les conséquences sont dramatiques lorsque les pluies entraînent de la terre en bas des vignes. Le vignoble est aussi jonché de murets en pierre sèches, dont la durée de vie n'est pas permanente, et, malheureusement, chaque année nous devons réparer beaucoup de murets.

A priori, de par son altitude et climat plus frais, le Rangen est plutôt sujet aux attaques d'oïdium, souvent redoutables certains millésimes. Cependant, certaines années plus chaudes, surtout récemment, on vu se développer le mildiou de façon intense, exigeant une vigilance accrue de la part du vigneron. Les vents frais de la vallée et l'altitude de ce Cru permettent d'éviter des problèmes importants, car la protection de ce vignoble est très difficile. L'emploi de pulvérisateurs montés sur tracteurs étant impossible, les traitements sont tous manuels effectués à l'aide d'un long tuyau qui est déroulé dans les rangs de vignes.

Le botrytis n'est pas un problème majeur au Rangen (il ne faut toutefois pas le négliger), surtout

lorsqu'il est recherché en fin de saison pour l'obtention de vendanges tardives ou sélections de Grains nobles, grande spécialité de ce Cru.

La culture de la vigne se fait à l'aide d'un treuil pour l'entretien des sols. La culture bio dynamique interdit bien sur les désherbants, et comme une concurrence des plantes adventices peut être un problème sur ce sol pauvre, il est impératif de réaliser au moins deux labours mécaniques chaque année

LES SAISONS DU RANGEN

La proximité du massif Vosgien, l'altitude supérieure du Rangen par rapport au reste de l'Alsace (350m à 450m) et une pluviométrie plus importante (750mm/an) renforcent le caractère des saisons.

L'hiver est bien marqué, mais la neige peut fondre très vite et le Clos, grâce à la présence de la rivière, du sol couverts de roches et d'une formidable pente exposée au sud, est quasiment à l'abri des gelées d'hiver et de printemps.

Le printemps est souvent plus froid et pluvieux, accentuant le caractère tardif de ce terroir et repoussant la véraison et la floraison bien souvent plus de 15 jours après les climats les plus précoces d'Alsace.

L'été apporte des grandes chaleurs, surtout lorsque la nébulosité est faible. Le sol du Rangen devient un four solaire, donnant aux vignes toute l'énergie de lumière tant nécessaire.

L'automne est lumineux et chaud, car, une fois les brumes matinales dispersées, le Rangen émerge en plein soleil, au-dessus de l'humidité de la plaine d'Alsace. C'est à ce moment-là, tel un sprinter sur la dernière ligne droite, que le Rangen rattrape son retard et dépasse tous les autres terroirs.

LES VINS RANGEN

Les vins du Rangen sont caractérisés par le caractère tardif du terroir, sa forte minéralité volcanique et sa capacité à emmagasiner la lumière. On retrouve dans les vins du Rangen une grande profondeur et force qui affirme leur personnalité.

Malgré une densité de plantation élevée, les rendements moyens sont très faibles, se situant souvent entre 25 et 35hl/ha en année normale, voire beaucoup moins pour les vins moelleux/liquoreux. Ceci donne de l'intensité et de la puissance aux vins du Rangen.

L'exposition très solaire (pente, orientation, rivière, reflètement du sol) apporte une énergie de lumière et de chaleur au sol et à la vigne, garantissant une bonne activité foliaire et racinaire. On retrouve dans tous les vins du Rangen une forte maturité physiologique et donc des équilibres

basés sur une maturité saline.

Le sol et sous sol très particulier, aussi bien de par sa composition volcanique, très minéralisée, et sa structure, permettant la descente en profondeur des racines et un drainage naturel, apporte force de goût aux vins. Ceux-ci se distinguent par un caractère pierre à fusil, fumé, voire tourbé et une acidité très minéralisée (au goût iodé) provenant de la richesse minérale du sol. Les vins du Rangen sont faciles à distinguer en dégustation.

La topographie du lieu, son caractère tardif (alternances chaud/froid), ainsi que la présence de la rivière sont responsables, certains millésimes, d'un développement important de pourriture noble permettant aussi de produire des grands vins moelleux, souvent très colorés, en plus de grands vins secs. Le Rangen est un des rares terroirs d'Alsace à être capable d'imprimer sa force de goût sur tous les cépages.

Ceux-ci conservent cependant des caractéristiques propres et uniques qui n'imposent pas nécessairement de construire le vin sur la base d'un assemblage. Chaque cépage exprime certains caractères du cru à sa façon propre et unique. L'assemblage est pratiqué à un niveau expérimental pour le moment et ne rentre pas dans la construction du Grand Cru.

Le riesling est principalement récolté très sain et produit surtout des vins secs minéraux. Le pinot-gris, plus précoce, s'enrichit en sucres plus tôt et développe de la pourriture noble presque tous les millésimes. Il prend donc un caractère de sur-maturité associé au caractère du terroir. Le gewurztraminer, plus tardif au Rangen que les autres cépages, développe aussi très souvent le botrytis et possède une grande force tannique.

L'ensemble des vins du Rangen sont concentrés, longs, profonds et possèdent une grande capacité de garde. On retrouvera dans la signature du Rangen une harmonie des acides et de la salinité. En cas de sur-maturité, l'extrait sec et l'acidité équilibreront les sucres résiduels sans que le vin perde son identité terroir : les fameux arômes de pierre à fusil seront toujours bien présents.

Le Clos-Saint-Urbain

La ville de Thann a de tout temps porté un culte et une dévotion particulièrement profonde à ce Saint. Sur la fin du 15e siècle fut érigé en l'honneur de Saint Urbain une chapelle au cœur du vignoble du Rangen, Chaque année une procession y montait le jour de la Saint Urbain, y participaient principalement les vignerons et les aubergistes ainsi que d'autres fidèles. Le long du parcours la litanie des Saints était chantée mais avec en plus une litanie particulière à Saint Urbain, connue nulle part ailleurs qu'à Thann :

Saint Urbain, compagnon de travail et aide de tous les prêtres du vignoble du Seigneur,

Priez pour nous !

Saint Urbain, gardien et protecteur de tous les vignobles et vergers,

Priez pour nous !

Saint Urbain, Patron des vignerons et des aubergistes,

Priez pour nous !

De la boisson et de l'ivrognerie,

Délivrez nous Seigneur !

Des dévastations de la tempête et du gel,

Délivrez nous Seigneur !

Cette chapelle fut restaurée en 1774. Pendant la révolution française elle fut totalement détruite par le peuple. Depuis 1934, une nouvelle chapelle dédiée à Saint Urbain protège à nouveau ce merveilleux coteau.

Le Clos-Saint-urbain est centré autour de la chapelle Saint-Urbain et est constitué de 5.5ha plantés en Pinot Gris (2.7ha), Riesling (2.3ha) et Gewurztraminer (0.5ha) et est séparé en ce milieu par le chemin Montaigne.

La rivière Thur coule au pieds des vignes uniquement sous le Clos puis s'en éloigne après le passage de la falaise.

Les Riesling et Pinot-Gris sont plantés en différents endroits du Clos, entre l'est et l'ouest et le haut et le bas du coteau. La partie haute, plus tardive, moins chaude et ayant un sol plus caillouteux et plus acide (à cause du lessivage naturel causé par la pente, le pH du sol varie entre 5.5 sur le haut et 7 en bas) produit des raisins ayant plus de finesse et d'acidité. La partie basse du coteau produit des vins plus charpentés, puissants et riches. Il est donc très intéressant de pouvoir assembler les deux parties du Clos.

Le Gewurztraminer est moins présent que les deux autres cépages car plus sensible à l'altitude. Pour cette raison, il est présent uniquement sur deux parcelles surplombant directement la rivière. Là, le sol plus riche en argiles est propice à ce cépage. De plus, la rivière provoque aussi un effet de réchauffement par réflexion des rayons de soleil et de volant thermique.

Description brève du produit :

99/100 et Coup de coeur RVF! *"Encore réservé, le pinot gris du Rangen est un vin majestueux, parfaitement sec, qui s'approche de la perfection. L'intensité de saveurs, la précision et l'étoffe vertigineusement profonde de ce vin salin et lumineux rallieront tous les suffrages."*