

Domaine Zind-Humbrecht Chardonnay "Clos Windsbuhl" blanc sec 2022



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Olivier HUMBRECHT (ZIND)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Alsace)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos Windsbuhl

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Zind-Humbrecht Chardonnay "Clos Windsbuhl" blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Depuis le millésime 2021, les Humbrecht mettent en bouteille des une toute petite série de Chardonnay purs provenant du Windsbuhl. En 2021, cette production confidentielle est partie intégralement à l'export. En 2022, nous avons eu droit aux 6 cartons réservés à la France !

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 5,5 hectares tous cépages confondus.

Description brève du produit :

Oui, oui, c'est bien un chardonnay d'Alsace :-) Une cuvée ultra confidentielle, nous avons bénéficié de toute la production destinée à la France en 2022, soit 6 cartons ! Un 100% chardonnay provenant du fameux Clos Windsbuhl de Hunawihr, terroir tardif calcaire d'altitude où le chardonnay se plaît à merveille. Un OVNI d'Alsace signé Olivier Humbrecht !