



# Domaine Zind-Humbrecht, Alsace

"Verdens bedste hvidvinsmager... Det ultimative i vinmageriets kunst -produktet af Genius... " -Parker i WineAdvocate.



I 1992 flyttede Domænet til splinternye kældre i Turckheim.



Domænets "Monopole", det celebe Clos Windsbuhl.



Herover: Hest pløjer skråning på Domænet. T.v: Léonard & Olivier Humbrecht. Herunder: Olivier.



Ejer: familien Zind-Humbrecht  
**Vinmager:** Olivier Humbrecht  
**Høst:** 14,000 ks/år, Udbytte i snit 31,5 hl/hkt (100 tilladt i Alsace, 70 til Grand Cru).  
**Drift** økologisk og biodynamisk, certificeret siden 2002.

\*\*\*\*\*/Guide Bettane: "Zind-Humbrecht har revolutioneret Alsace".

\*\*\*/le Classement (af 3): "Zind-Humbrecht er mere end nogensinde kongen over Alsace".

**Ved en smagning på Vinexpo af biodynamisk vin deltog prominente navne som Leroy og Domaine Leflaive. En stand løb dog først tør for vin: Zind-Humbrecht.**

Domænets vine har et ry som få andre, takket være en intensitet, koncentration og længde uden lige. Vinene kan ofte leve i årtier, men er samtidig herlige unge.

• **Domænet** har rødder tilbage til Sontag Humbrecht i 1620. Da Geneviève Zind og Léonard Humbrecht i 1959 blev gift, blev to domæner forenet.

Resten er historie: I 1970 stoppede man med filtration af vinen efter gæring. I 1977 blev Clos St.Urbain købt, 10 år senere Windsbuhl. I 1981 installeredes regionens første temperaturkontrol inden i hvert egefad, og i 1986 gik Léonard over til den revolutionerende Bucher presse -som tillader nænsom, langvarig (12 timer!) presning af mosten.

Léonard hylder dog især princippet om, at vin skabes i marken -ikke i kælderens. Han skabte ny revolutionerende opbindingssystem, der tillod strengere beskæring af vinstokken og mere avanceret opbinding, så bladene kan skygge for drueklasen (eller ej, alt efter årgang).

Mere modne druer betyder, at domænet ikke siden 1992 har brugt chaptalisation. Til gengæld er udbyttet så lavt som 32 hl/hkt i snit (loven tillader 100, dog 70 for Grand Cru).

Sønnen Olivier Humbrecht (f. 1963) blev den første franske Master of Wine (MW) i 1980'erne og er gift med Margaret, der også deltager aktivt i domænet.

De nye kældre i Turckheim blev indviet i 1992. Her er ingen pumper -vin flyttes med tyngdekraft. Gæringen får lov at vare længe (et år er regel snarere end undtagelsen), og vinen lagrer "sur lie" indtil tapning uden hverken klaring eller filtrering.

Vinen får selv lov at afslutte gæringen og finde en naturlig balance. Derfor kan vinene alt efter årgang have en vis restsødme (angivet som "indice" 1-5, hvor 1 er helt tør, 5 ganske sød). Med alderen får vinene dog en tørrere smag.

• **Filosofien** er enkel: Perfektion... Vi var i 1975 en af Domænets første udenlandske kunder og har set Domænets vine blive stadig bedre. Priserne er sjældent lave, men det er kostbart med ultimativ vin. Få nægter dog, selv i Alsace, at Domænet har sin lige. I det lys er Zind-Humbrecht's vine faktisk et fund til prisen. Parker giver vinene den højeste gennemsnitskarakter af alle domæner i Frankrig.





# Domaine Zind-Humbrecht, Alsace

Domænet omfatter ca. 42 hkt, hvoraf godt 40 leverer vin:

Thann (6 hkt Clos St.Urbain), Hunawehr (6,2 hkt), Gueberschwyr (2,4 hkt), Wntzenheim (8,5 hkt) og Turckheim (18 hkt).



• **Rotenberg**, 1,2 hkt, forlænger Grand Cru Hengst mod vest på en stejl skråning mod Château Haut Landsbourg. Samme jord (limsten), men med en masse jern i jorden, som giver den en forbausende rød farve -Rotenberg, "Det røde Bjerg".  
**Vin:** Pinot Gris, plantet i 1970erne.

• **Clos Häuserer**, 1,2 hkt "Monopole", oprindelig del af Grand Cru Hengst. Samme limsten. Hengst (Dansk: Hingst!) antyder lidt om vinens karakter. Kendt under dette navn siden 800-tallet, hvor en del blev givet til Murbach klosteret.  
**Vin:** 100% Riesling plantet 1973, kraft og race -bygget til det lange løb!

• **Brand**, Domænet ejer 2,4 hkt, broderparten i det oprindelige 3 hkt Brand (i dag dækker Grand Cru'en næsten 60 hkt!). midt på denne Grand Cru. En drage og solen skal have kæmpet på denne celebre skråning over byen Turckheim, og dragen skal være skjult i hule under bjerget, hvor jorden derfor altid er varm! Et tykt lag granit/sand med sort mica tillader dybe rødder. Resten af de 2,4 hkt er Muschelkalk i Schnecksbourg.  
**Vin:** 100% Riesling er perfekt her.

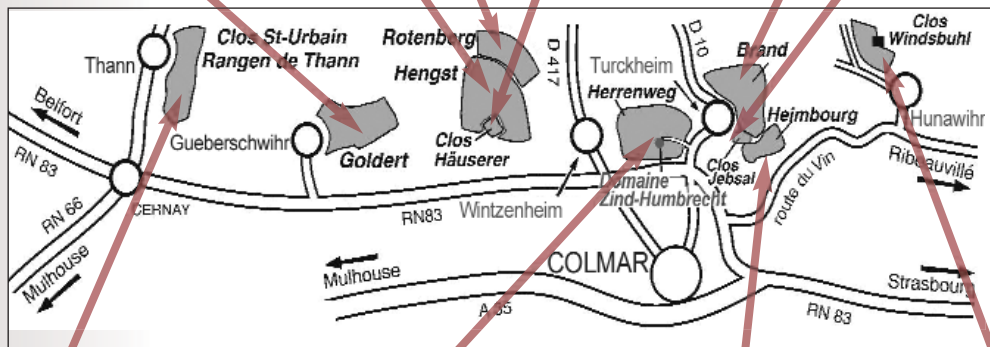
• **Goldert**, 1,1 hkt, ligger højt i Alsace over Humbrecht familiens hjemby Gueberschwyr. Skråningen er blid østvendt, jorden limsten, men dyb og ret frugtbar.  
**Vin:** Gewurztraminer, Muscat med god koncentration og fine syrer.

• **Hengst**, 1,5 hkt, nævnes i 800-tallet som gave til Murbach klosteret. Siden var det mest adelen, der sad på den klassiske ofte ret stejle kalkskråning, vendt sydøst. Lunt, tørt mikroklima.  
**Vin:** 100% Gewurztraminer.

• **Clos Jébsal**, meget lille 1,4 hkt ganske stejl skråning vendt stik syd og plantet i terrasser neden for Brand. En anden jord -limsten rig på gips- men et lige så lunt klima.  
**Vin:** 100% Pinot Gris, plantet i 1983, magtfuld med fin syre og stor længde.

"I don't know what is more mind-boggling, the quality of Domaine Zind Humbrecht's wines or Olivier Humbrecht's complete dedication to quality. This tall, powerful, and intellectual man may well be the finest wine-maker in the world."

-Robert Parker



• **Clos St. Urbain**, knap 6 hkt Monopole i Grand Cru Rangen, måske det bedste vinbjerg i Alsace, kendt siden Middelalderen og altid med ekstremt stort ry. I 1400-tallet blev et kapel for Sct.Urban opført højt på den ekstremt stejle skråning (i snit 70°!), som borgerne valfarter til en gang om året. Jorden er unik i Alsace -grauwacke over vulkansk klippe. Den meget magre jord giver lavt udbytte af meget modne druer, ofte med botrytis, da høsten er meget sen, ofte ind i november.  
**Vine:** Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris.



• **Herrenweg**, 11,5 hkt omkring kældrene i Turckheim. Nyder godt af et ekstremt mildt, tørt klima, gr beliggenhed for enden af Munster dalen. Jorden er grus aflejret af Fecht floden, veldrænet og betyder tidlig modning af alle druer.  
**Vin:** Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir. Vinene har meget aroma og kan ofte nydes unge.

• **Heimboung**, 4 hkt på den østlige side af Brand. En del vender mod vest, resten stik syd med ganske stejl (35-50°) skråning ned mod Munster dalen. Masser af sol, tørt, lunt klima.  
**Vin:** Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris -magtfulde, opulente vine med masser af aroma, omend sjældent ædel råd.



• **Clos Windsbuhl**, 5,5 hkt Monopole mellem Hunawehrs berømte befæstede kirke og Riquewyr med Clos Sainte Hune som nabo. Stejl skråning vendt stik syd og sydøst på Muschelkalk. Ligger højt (350 meter) og høstes i reglen sidst af alle. Kendt siden 1300-tallet og tilhørte indtil 1648 Habsburgerne og den østrigske krone. I 1914 skabte Spetz den første liste over de 16 bedste vinbjergene i Alsace -blandt dem Brand, Hengst, Rangen, Sporen -og Windsbuhl.  
**Vine:** Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Chardonnay (sælges som ZIND VdT). Ofte tør, meget holdbar vin med fin syre.