Domaine Marc Kreydenweiss - Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2016

Troisième grand cru d’Andlau, le Wiebelsberg est aujourd’hui planté de riesling à 95%, un cépage qui s’accommode particulièrement bien de ce sol de sables gréseux, très ferrugineux, qui recouvre la quasi-totalité de la douzaine d’hectares que compte le grand cru.

Exposition au Sud-Est, sol assez profond se réchauffant rapidement, forte pente qui contribue à rendre ce terroir bien drainant, mais aussi la qualité du travail à la vigne, en particulier l’enherbement qui évite le stress hydrique en cas de forte chaleur, tout contribue à donner au Wiebelsberg de chez Kreydenweiss une personnalité affirmée : friandise, volume et générosité d’un côté, tension minérale et raffinement floral de l’autre.

Comme pour ses autres grands crus, Antoine fait le choix d’une vinification totalement naturelle, sans ajout de soufre et en laissant la fermentation malo-lactique s’opérer, puis d’un élevage long de 20 mois au total, sur lies totales, essentiellement en vieux foudres.

Dès le premier nez, le terroir s’exprime ici avec une vraie délicatesse, sur des notes subtiles de sable, de pierre pilée, mais aussi une touche iodée évoquant l’étoile de mer. Viennent ensuite les fleurs et la fraîcheur végétale sur des évocations pures et particulièrement bien définies de fleurs blanches, de jonquille, de lys, de rose ancienne mais aussi de cerfeuil et d'anis. Un vin éminemment aérien et subtil, mais également gourmand : il respire l'éclat et la fraîcheur du fruit sur des notes de sorbet à la poire et à la pêche, d’agrumes (citron, pamplemousse), d’ananas et de lassi.

On retrouve en bouche cette sensation d’équilibre et de naturel : charnu et généreux en entame, il sait aussi se montrer énergique et longiligne, porté par une trame minérale très stimulante sur les papilles. Il développe une finale saline et ferme d’une admirable précision et surtout, d’une longueur majuscule !

Ce Grand Cru Wiebelsberg est incontestablement armé pour affronter avec classe les 20 prochaines années ! Grand vin !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Aérien et friand : sable, étoile de mer, fleurs blanches, jonquille, lys, rose, cerfeuil et anis. Sorbet poire et pêche, ananas, citron, pamplemousse. Lassi.

Bouche : Très équilibrée, naturelle. Charnue et généreuse en attaque, belle tension minérale qui annonce une finale serrée, rectiligne et saline. De l'élan, beaucoup de sapidité et une grosse longueur.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique