

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos du Val d'Eléon - 2017



Autre cuvée phare chez Kreydenweiss, ce Clos du Val d'Eléon constitue un fort bel hommage à une ancienne tradition de la viticulture alsacienne : magnifier un terroir à travers des assemblages judicieux de cépages nobles en élaborant ce que les anciens appelaient les « Gentils ». Si, aujourd'hui, la culture du vin « mono-cépage » s'est imposée dans le vignoble alsacien, les amateurs que nous sommes peuvent se réjouir que quelques vigneron inspirés (et entêtés !) aient su faire perdurer cette pratique. On pense aussi aux Deiss ou encore à Marc Tempé...

Ce Clos du Val d'Eléon, situé en aval du Clos Rebberg, s'appuie sur un substrat homogène de schistes gris de Villé et d'ardoises bleues, qui donne au vin sa signature minérale, donnant littéralement l'impression de « sucer le caillou ».

Nous sommes en 1987 quand Marc Kreydenweiss décide de complanter cette belle parcelle d'un hectare environ, à part égale, de riesling et de pinot gris. Des vignes qui n'ont jamais connu un quelconque intrant de synthèse mais uniquement des pratiques biologiques et bio-dynamiques adoptées par ce vigneron précurseur et visionnaire dès la fin des années 1980 ! Une qualité de viticulture que l'on sent aujourd'hui dans le verre, dans cette sensation de pureté et cette énergie communicative que le vin porte en lui.

Vinifié le plus naturellement du monde, sans ajout de soufre pendant cette phase (mais uniquement à la mise en bouteille, en quantité infinitésimale), puis élevé en vieux foudres, ce Clos Val d'Eléon au profil singulier mais irrésistible affirme son identité dès le premier nez. On aime ce mariage réussi entre la générosité des fruits mûrs (coing, fruits jaunes), la sensualité et la fraîcheur de notes de beurre aux agrumes et de miel fin, et cette minéralité omniprésente avec ses accents de silex frotté.

Si le pinot gris apporte ici une matière texturée, le riesling procure une irrésistible sensation de fraîcheur acidulée. L'arête minérale d'une précision remarquable structure le milieu de bouche : le vin vibre littéralement sur le palais. Tendru et salin, il développe ces amers minéraux typiques ainsi qu'une dimension épicée, tonique et salivante, sur le poivre et le gingembre frais. La finale serrée, élégante et tonique, annonce de très beaux lendemains pour ce Clos du Val d'Eléon encore très jeune, qui méritera de séjourner au moins deux ou trois ans dans votre cave avant de donner son meilleur.

Une référence incontournable pour une expérience unique en son genre.

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos du Val d'Eléon - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Mariage réussi entre la générosité des fruits mûrs (coing, fruits jaunes), la sensualité et la fraîcheur de notes de beurre aux agrumes et de miel fin, et cette minéralité omniprésente avec ses accents de silex frotté.

Bouche : Matière ample et texturée, parcourue par une vraie fraîcheur acidulée. Tendue et saline, elle développe ces amers minéraux typiques et une dimension épicée tonique et salivante, sur le poivre et le gingembre frais.

Accords mets-vins : Lotte au safran.
Choucroute à la viande ou aux poissons.
Tajine de poulet au citron confit.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling et pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique