

Domaine Marc Kreydenweiss - Kastelberg Grand Cru Riesling - 2009



Difficile de s'arrêter sur le Grand Cru Kastelberg signé Kreydenweiss sans se pencher sur un millésime plus ancien, pour apprécier pleinement la folle complexité aromatique et la capacité d'évolution hors du commun des rieslings issus de ce terroir. Cet intense et rectiligne 2009 a parfaitement « digéré » aujourd'hui la richesse solaire du millésime au bénéfice d'une rare sophistication minérale et épicée. 10 ans après, sa densité et son énergie impressionnent !

Doit-on encore présenter le Grand Cru Kastelberg, qui surplombe la cité d'Andlau et la très ancienne maison familiale des Kreydenweiss ? Comptant moins de 6 hectares, c'est un des plus petits grands crus alsaciens, mais c'est aussi l'un des plus anciens et fameux, grâce à l'incroyable personnalité qu'il donne au vin. Ce « mont des terrasses » (de l'alsacien « caschte » qui signifie terrasse) est déjà mentionné au 11ème siècle pour la qualité des vins qui en sont issus.

Avec courage et détermination, les vignerons ont façonné au fil des siècles ces pentes abruptes, jusqu'à 75% de déclivité, aménageant d'étroites restanques pour pouvoir limiter l'érosion et y planter la vigne. L'unité géologique quasi-parfaite du lieu est très rare en Alsace : le Kastelberg semble être taillé d'un seul bloc dans les schistes de Steige, cette roche très ancienne, dure et noire, datant de l'ère primaire et formée d'assemblages compacts de quartz et de micas.

Avec son sol très brun et son orientation au Sud, le Kastelberg exprime aussi avec beaucoup de force les caractéristiques du millésime : ici, le riesling, cépage quasi-exclusif, se montre d'une redoutable tension les années froides, mais aussi d'une rare générosité tant dans l'aromatique que dans la structure du vin sur les millésimes plus solaires. 2009 en constitue de toute évidence l'archétype.

Disons-le tout net : on se rend compte aujourd'hui, 10 ans plus tard, à quel point la puissance tellurique du terroir, l'intensité minérale et épicée qu'il a su donner au vin, l'emporte sur l'identité du millésime. Bien sûr, la robe dorée aux nuances ambrées nous rappelle que ce vin n'a pas été mis en bouteille hier. Mais, après une courte aération en carafe, on est impressionné par son aromatique fougueuse et puissamment kaléidoscopique : pétrole, cendres, humus, champignons séchés, amande torréfiée, pralin, pain d'épices, curry, cardamome, clou de girofle, pomme au four, gelée de coing, mandarines et pamplemousse confits, cire d'abeille, ce fringant Kastelberg 2009 se montre particulièrement épanoui !

En bouche, le vin possède toujours autant d'énergie : l'entame ample,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

confortable, cède rapidement la place à une tension minérale, finement tannique, qui propulse le vin, toujours vers l'avant. L'acidité se fond peu à peu, laissant la place à ce sillage à la fois miellé, salin et épicé, qui flatte puis stimule nos papilles et nous fait saliver longtemps. La persistance est impressionnante ! Pour celles et ceux qui ont envie de goûter un grand riesling sur un terroir de schistes à 10 ans d'âge, ce Kastelberg 2009 est pour vous !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Kastelberg Grand Cru Riesling - 2009



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Puissant et complexe : pétrole, cendres, humus, champignons séchés, amande torréfiée, pralin, pain d'épices, curry, cardamome, clou de girofle, pomme au four, gelée de coing, mandarines et pamplemousse confits, cire d'abeille

Bouche : L'entame ample, confortable, cède la place à une tension minérale, finement tannique, qui propulse le vin, toujours vers l'avant. L'acidité se fond peu à peu, laissant la place à ce sillage à la fois miellé, salin et épicé, très salivant.

Accords mets-vins : Une palette de cochon cuite entière aux épices. Une choucroute traditionnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique