Domaine Marc Kreydenweiss - Kritt Pinot Blanc - 2019

Voici un pinot blanc comme on en goûte rarement : il se montre incroyablement complexe et versatile dans ses arômes, entre légumes verts, fruits blancs juste cueillis, herbes fines aux accents anisées, mentholées ou citronnées, fleurs blanches et épices délicates. Quant à son explosivité et sa densité de bouche, elles vous laisseront sans voix.

Cette cuvée est issue d’une grande parcelle de 3 hectares, située sur le lieu-dit Les Charmes : nous sommes à la sortie de la vallée d’Andlau, sur la commune d’Eichhoffen. Exposée plein Sud, à 200 mètres d’altitude environ sur une faible pente, la vigne d’une trentaine d’années en moyenne s’appuie sur un sol caillouteux en surface, riche en quartz, mais aussi en argiles ferrugineuses un peu plus en profondeur.

Comme pour ses crus les plus prestigieux, Antoine soigne particulièrement vinification et élevage : après un pressurage très délicat en grappes entières et une fermentation sur levures indigènes, il opte pour un long élevage sur lies, en foudres, pendant 15 mois. A noter que la fermentation malo-lactique est également de mise pour ce vin. Au final, son pinot blanc offre une complexité aromatique et une densité de texture peu communes.

Dès la robe aux reflets dorés, on perçoit déjà cette densité de structure. Le nez s’ouvre sur des évocations de retour du marché, avec un panier bien garni où l’on distingue le concombre, des asperges, quelques légumes verts bien frais, entre haricots verts et petits pois, mais aussi bien sûr des fruits blancs juteux et bien mûrs évoquant la fin de l’été ou les premiers jours de l’automne. On pense à la poire Beurré-Hardy, à la pomme Boskoop et au raisin, entre chasselas et Italia. Les herbes fines sont nombreuses, bien fraîches, entre bouquet de persil, aneth, coriandre, verveine et menthe fraîche. Quelques épices subtiles, autour de la cardamome, et de douces notes d’infusion complètent un bouquet d’une épatante complexité.

La bouche n’est pas en reste : ample, juteuse et énergique, elle nous régale de saveurs de fruits blancs, de prune Reine-Claude, complétées d’une touche exotique tonique entre goyave, kaki et clémentine. Si l’on ajoute à cela une touche d’ananas, on tient là le vin de fruit et de plaisir dans toute sa splendeur. La finale sapide et intense, avec ses accents de poivre blanc, finit de nous mettre en appétit : que diriez-vous d'un plateau de charcuterie fumée alsacienne ou bien d'une quiche aux poireaux ou aux pointes d’asperges?

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Kritt Pinot Blanc - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineux

Nez : Frais, complexe : concombre, asperges, quelques légumes verts bien frais, entre haricots verts et petits pois, poire Beurré-Hardy, pomme Boskoop, raisin chasselas ou Italia. Persil, aneth, coriandre, verveine et menthe fraîche. Infusion de fleurs blanches

Bouche : Ample, juteuse et énergique, elle nous régale de saveurs de fruits blancs, de prune Reine-Claude, complétées d'une touche exotique tonique entre goyave, kaki et clémentine. Finale sapide et intense, portée par une touche de poivre blanc.

Accords mets-vins : De la charcuterie blanche, fumée ou pas. Une quiche aux poireaux ou aux pointes d'asperge. Des cuisses de grenouille persillées.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, pinot auxerrois

Culture : Biologique et bio-dynamique