Domaine Marc Kreydenweiss - Andlau Riesling - 2019

Cette cuvée village d'Antoine Kreydenweiss met à l'honneur les terroirs typiques d'Andlau avec leurs sols de grès roses vosgiens. Les parcelles de vignes d'une trentaine d'années en moyenne occupent environ deux hectares, dans le prolongement des bas de coteau du Grand cru Wiebelsberg.

Ici, les sols sont moins légers et sableux que plus haut : ils sont un peu plus riches en argiles mais aussi en cailloux de grès. L'orientation au Sud-Est garantit un bon ensoleillement tout en évitant l'exposition directe des baies aux rayons les plus forts et les plus chauds des fins d'après-midi. Fidèle à son approche guidée par le respect de la bio-diversité et les principes bio-dynamiques, Antoine pratique une viticulture exigeante, qui vise à favoriser l'enracinement en profondeur de la plante et son imprégnation dans son environnement.

En cave, point d'artifice de vinification ou d'élevage : l'expression pure du fruit et du sol, voilà ce qu'Antoine recherche. Et voilà ce que l'on trouve aujourd'hui dans le vin, après une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes et sans intrant, et un élevage en grands foudres d'un peu plus d'un an.

Sur ce millésime puissant et concentré, le vin aura besoin d'un peu de temps pour se délier. Mais déjà, on sent poindre, après une bonne aération, sa profondeur d'arômes et sa densité de texture hors-norme, surtout pour un simple « village » ! Le nez s'amorce sur les fruits blancs bien mûrs, autour de la poire Williams et de la compote de pommes. Puis vient la pêche et l'orange.

La dimension épicée s'affirme au fil de l'aération, gagnant en intensité : les notes de gingembre confit, pain d'épices, cardamome, baie de genièvre et clou de girofle virevoltent maintenant au-dessus du verre, tout comme une évocation de citron confit poivré. A cette tonalité énergique, voire piquante, répond la douceur d'une note de miel et de nuances gourmandes d'ananas et de mangue délicatement caramélisés.

Le volume de bouche impressionne et régale : la chair savoureuse du fruit envahit le palais. Aux fruits déjà présents au nez s'ajoutent le coing, la goyave et le litchi. Ce Riesling déploie une structure presque tannique, dense et nourrissante. La persistance de la finale ne vous laissera pas indifférent.

Taillé pour la table, ce Riesling Andlau 2019 vous enchantera, après 3 ou 4 années en cave, pour accompagner un filet mignon de porc et sa sauce curry-moutarde, une anguille au vert à la flamande ou encore un sukiyaki

de poissons. Succulent.

Un des meilleurs rapports prix-plaisir du millésime !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Andlau Riesling - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, claire

Nez : Puissant : poire Williams, compote de pommes, pêche, orange. Gingembre confit, pain d'épices, cardamome, baie de genièvre et clou de girofle. Citron confit poivré. Miel, ananas et mangue rôtie.

Bouche : La chair savoureuse du fruit envahit le palais. Aux fruits déjà présents au nez s'ajoute ici le coing, la goyave et même le litchi. Ce Riesling déploie une structure presque tannique, dense et nourrissante. Longue finale épicée.

Accords mets-vins : Un filet mignon de porc et sa sauce curry-moutarde, une anguille au vert à la flamande ou encore un sukiyaki de poissons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé 1 heure avant

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique