Domaine Marc Kreydenweiss - Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2019

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.

L'exposition au Sud-Est, le sol assez profond se réchauffant rapidement, la 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, plus yin que yang, plus longiligne et effilée que large et dense. Bien sûr, l’effet du millésime 2019 se fait sentir, ajoutant au profil éminemment floral et aérien du Wiebelberg de la concentration et la gourmandise du fruit bien mûr.

Comme pour ses autres grands crus, Antoine fait le choix d’une vinification totalement naturelle, quasiment sans ajout de soufre (si ce n’est au moment de la mise en bouteille) et en laissant la fermentation malo-lactique s’opérer. Le long élevage de près de deux ans, sur lies totales, se déroule essentiellement en vieux foudres.

Dès le premier nez, le terroir s’exprime avec une vraie délicatesse : on est plongé dans un jardin ensoleillé, peuplé de fleurs épanouies et de plantes aromatiques subtiles, entre genêt, acacia, lys et jasmin, mâtinées de touches rafraîchissantes de verveine, de citronnelle, de menthe, d’anis vert et d’ortie. La sensation de fraîcheur est renforcée par une évocation maritime évoquant les coquillages juste sorties de l’eau et les algues nori. Dans cet univers subtil et élégant, le fruit se déploie peu à peu, autour de la pomme, de l’abricot, de l’ananas et de la pâte de fruit à l’orange, nimbés d’une nuance miellée. Les épices ne sont pas loin, autour de la bergamote, des quatre épices, de la graine de coriandre et même de la badiane.

En bouche, le vin déploie une matière svelte et séveuse. On croque dans le fruit frais, juteux, avec ses saveurs de pomme, de poire Conférence, de prune Reine-Claude, d’ananas confit, relevées d’une touche citronnée. Cette dimension acidulée des agrumes, tout comme la minéralité piquante évoquant radis noir et gingembre, soulignent l’énergie interne du vin. La longue finale, fuselée, active et d’une précision d’orfèvre, nous emporte loin.

Nous tenons là un Wiebelsberg d’une finesse et d’une intensité incomparables. Idéal jeune sur des sashimis ou des langoustines juste snackées. Plus tard, on ira sur des Saint-Jacques rôties, une barbue à

l’oseille ou un « Saint-Pierre retour des Indes » à la façon d’Olivier Roellinger… Un grand Riesling vertical, armé pour affronter avec classe les 20 prochaines années !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Floral et subtil : genêt, acacia, lys et jasmin, verveine, citronnelle, menthe, anis vert et ortie. Pomme, abricot, ananas et pâte de fruit à l'orange. Algue nori, coquillage. Bergamote, quatre épices, graine de coriandre et badiane.

Bouche : Svelte et séveuse, gorgée de saveurs de pomme, de poire Conférence, de prune Reine-Claude, d'ananas confit, relevées d'une touche citronnée. Une touche acidulée d'agrumes, minéralité piquante sur le gingembre et le radis noir.

Accords mets-vins : Idéal jeune sur des sashimis ou des langoustines juste snackées. Plus tard, on ira sur des Saint-Jacques rôties, une barbue à l'oseille ou un « Saint-Pierre retour des Indes » à la façon d'Olivier Roellinger

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique