Domaine Marc Kreydenweiss - Kritt Pinot Blanc - 2020

Voici un pinot blanc comme on en goûte rarement : il se montre incroyablement complexe et intense dans ses arômes, entre fruits marinés, agrumes confits, cocktail d'épices et d'herbes aromatiques séchées ou infusées. 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 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, complété de pinot auxerrois, offre une complexité aromatique et une densité de texture peu communes.

Le nez semble tout entier façonné par les éléments, la nature environnante et la puissante empreinte minérale et argileuse du sol. C'est expressif et sous-tendu par une trame pierreuse et épicée omniprésente. Les notes de pomme, de poire mûre et de prune macérée sont rejointes par quelques touches plus exotiques et toniques de citron vert, de goyave et de fruit de la passion. Pour laisser place ensuite à une myriade d'épices et d'évocations de fleurs et d'herbes aromatiques séchées. On pense à l'armoise et au thé noir, à la cardamome et au poivre vert, à l'œillet et à la fleur d'eleagnus. Une partition empreinte d'une nature vierge, préservée, qu'une touche de cire éclaire joliment.

La bouche, dynamique et intense, électrise immédiatement les papilles, portée par une acidité citronnée incisive, véritable fil conducteur jusqu'à la finale. Sans être gras, le jus affiche une densité impressionnante, que l'on n'a pas l'habitude de rencontrer avec un pinot blanc. Quelques notes d'herbes à tisane et de verveine accompagnent une empreinte minérale intensément saline et épicée. Quelle énergie ! Quelle fougue même !

Ce Kritt, apte à une garde d'au moins 6 ou 8 ans, se mariera fort bien avec une flammekueche ou mieux encore avec des asperges au saumon et à l'œuf. Un pavé de cabillaud en chapelure de noisettes ou une tarte aux poireaux devraient également lui aller comme un gant.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Kritt Pinot Blanc - 2020

Dégustation et accords

Robe : Reflet doré, lumineuse

Nez : Intense, complexe : pomme, poire mûre et prune macérée, des touches plus exotiques et toniques de citron vert, de goyave et de fruit de la passion, armoise et thé noir, cardamome et poivre vert, à œillet et fleur d'eleagnus.

Bouche : Dynamique et intense, elle électrise les papilles, portée par une acidité citronnée incisive, véritable fil conducteur jusqu'à la finale. Sans être gras, le jus affiche une densité impressionnante. Très saline, élan frais d'une note de verveine

Accords mets-vins : Une flammekueche ou mieux encore avec des asperges au saumon et à l'œuf. Un Pavé de cabillaud en chapelure de noisettes ou une tarte aux poireaux . 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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, pinot auxerrois

Culture : Biologique et bio-dynamique