Domaine Marc Kreydenweiss - Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2017

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 limite l'assèchement du sol en cas de forte chaleur, tout contribue à donner au Wiebelsberg de chez Kreydenweiss une personnalité affirmée, plus yin que yang, plus longiligne et svelte que large et épais.

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). Il laisse la fermentation malolactique s’opérer. Pour une partie de la cuvée que nous vous proposons aujourd'hui, Antoine avait choisi de prolonger l'élevage en foudres pendant 4 ans, suivis de deux années supplémentaires d'affinage en bouteille. Une période que le vin a mise à profit pour gagner encore en complexité aromatique, sans rien perdre de sa prodigieuse énergie interne.

Dès le premier nez, les notes terpéniques assoient ce Riesling au cœur de son terroir et lui confèrent une vraie classe. Plus longiligne et fuselé que large et épais, le jus n’en demeure pas moins intense. On tombe sous le charme de notes de plantes à infusion, de tilleul, de fleurs blanches et d’acacia. Une dimension florale et herbacée qui laisse progressivement la place à la poire, la confiture de figues ou d’abricots, conjuguées à des expressions zestées plus dynamiques. Marmelade d’orange et pâte de coing jouent délicatement du coude. On retrouve enfin quelques épices revigorantes, entre poivre blanc, baie de genièvre et bergamote, complétées d’un mince voile de miel de bruyère.

La bouche est vive et tendue. Le jus se déploie élégamment, irrigue les papilles et invite de succulentes notes de fruits juteux. L’abricot, le brugnon, l’ananas s’extraient de la corbeille estivale, bientôt rejoints par quelques agrumes finement acidulés. La matière effilée se montre dynamique. Le sol s’exprime intensément, étirant la finale de son grain pierreux, d’une finesse rappelant la craie. Jusqu’au bout, élégance et tension sont au rendez-vous de ce Grand Cru aux allures aristocratiques.

Un sashimi, des gambas à la plancha ou un bar cuit en croûte de sel lui iront parfaitement. On pourra également se régaler d’une salade de haricots primeurs aux coquilles Saint-Jacques et huile de noix ou encore

de noix de Saint-Jacques étuvées au gingembre.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Floral et subtil : note schisteuse, tilleul, verveine, plantes à tisane, ortie. Poire, confiture d'abricot et de figue, ananas séché et marmelade à l'orange. Pâte de coing. Bergamote, poivre blanc, graine de coriandre et badiane. Miel de bruyère

Bouche : Vive et tendue. De succulentes notes de fruits juteux. L'abricot, le brugnon, l'ananas s'extraient de la corbeille estivale bientôt rejoints par quelques agrumes finement acidulés. Finale effilée, sur un stimulant et élégant grain crayeux

Accords mets-vins : Un sashimi, des gambas à la plancha ou un bar cuit en croûte de sel lui iront parfaitement. On pourra également se régaler d'une salade de haricots primeurs aux coquilles Saint-Jacques et huile de noix, des noix de Saint-Jacques étuvées au gingembre

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique