Domaine Marc Kreydenweiss - Magnum Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2020

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 ralentit l'assèchement des sols 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 2020, plutôt solaire et précoce, se fait sentir : l’aromatique complexe et mystérieuse de fleurs séchées, d’herbes aromatiques et d’épices, s’enrichit cette année d’une sensualité envoûtante aux accents de fruits jaunes et de cire d’abeille. Pour le plus grand plaisir de nos sens en éveil.

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.

Le nez, expressif et sensuel, s’ouvre sur des notes caressantes de cire d’abeille, d’encaustique, de résine de pin, d’huile de bergamote et de camphre légèrement mentholé. Le fruit, mûr et généreux, se déploie ensuite, dans une farandole de fruits jaunes et d’agrumes, où l’on reconnaît, pêle-mêle, l’ananas et la pâte de coing, la mangue, la pêche jaune et le melon, la pomme compotée et la rhubarbe confite. Des notes plus épicées s’élèvent maintenant du verre, autour du clou de girofle, de la feuille de menthe séchée, de la verveine et de la sauge. On perçoit la densité du sol mais celle-ci semble animée en permanence d’une énergie vitale, d’une dynamique dont on doit certainement chercher les origines dans la pratique bio-dynamique chère à Antoine et, avant lui, à son père Marc.

En bouche, le vin déploie une matière active et séveuse, à l’acidité expressive et salivante. On se régale de saveurs de mirabelle, de pêche jaune, de mangue et de fruit de la passion. On est stimulé par les amers longilignes évoquant kumquat, peau de pamplemousse et zeste de citron jaune. On retrouve une dimension herbacée et épicée mystérieuse et poétique, évoquant la beauté sauvage d’une

nature montagneuse parfaitement préservée, d’herbes rares et de forêt de résineux. On pense à la gentiane, à l’estragon, à la baie de genièvre, au thé vert, aux graines de moutarde ou au poivre vert. Comment ne pas évoquer quelques grandes Chartreuses vertes tant les ponts aromatiques et gustatifs semblent évidents.

Antoine Kreydenweiss nous convie ici à un voyage des sens rare, un de ceux qui forge les souvenirs du dégustateur. Fuselée, intense, subtilement empyreumatique, la finale ne s’éteint jamais. Ce superbe vin de gastronomie brillera sur une escalope de saumon à l’oseille, à la façon des Troisgros, une volaille à l’estragon et la graine de moutarde ou un waterzoï de lotte aux épices.

Fascinant et inclassable.

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Magnum Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Complexe, intense : cire d'abeille, encaustique, résine de pin, huile de bergamote, camphre légèrement mentholé, ananas, pâte de coing, mangue, pêche jaune, melon, pomme compotée, rhubarbe confite, clou de girofle, feuille de menthe séchée, verveine

Bouche : Matière active et séveuse, à l'acidité expressive et salivante. Saveurs de mirabelle, de pêche jaune, de mangue et de fruit de la passion. Des amers longilignes évoquant kumquat, peau de pamplemousse et zeste de citron. Finale aux accents de Chartreuse

Accords mets-vins : Une escalope de saumon à l'oseille, à la façon des Troisgros, une volaille à l'estragon et la graine de moutarde ou un waterzoï de lotte aux épices.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique