

Domaine Marc Kreydenweiss - Moenchberg Grand Cru Pinot Gris - 2020



En 3 millésimes seulement, ce vin orange signé Antoine Kreydenweiss fait déjà figure de classique dans la gamme. Il est pourtant né un peu par accident, en 2017. Au moment de vinifier son pinot gris du Moenchberg, il a souhaité jouer la carte d'une macération pelliculaire d'une semaine environ afin de souligner la densité de texture du vin, son relief et sa complexité aromatique. Les tannins et pigments bleus gris, voire légèrement pourpres, des peaux du pinot gris bien mûr ont fait le reste... Antoine, ses équipes mais aussi la plupart des clients du Domaine se sont finalement réjouis du résultat. Décision fut prise de pérenniser cette nouvelle cuvée de macération.

C'est Marc Kreydenweiss, le père d'Antoine, qui, à force d'observer, de goûter, de comparer, a finalement décidé de privilégier le pinot gris sur les deux parcelles (67 ares au total) que la famille possède sur la célèbre « montagne des moines ». Une référence aux bénédictins de l'abbaye d'Altdorf qui avaient choisi ces coteaux formant une belle cuvette, exposée plein Sud et à l'abri des vents du Nord, pour y cultiver leur vigne dès 1097 !

A la différence du Kastelberg, parfaitement homogène, les sols du Moenchberg sont d'une grande diversité géologique. Issus de dépôts glaciaires successifs, ils sont complexes : si, en surface, la matrice limono-argileuse domine, les sous-sols sont extrêmement variés. On y trouve des calcaires sur les hauteurs, des sables gréseux, mais aussi une proportion parfois élevée de gros cailloux (souvent issus de roches et sédiments volcaniques).

Sur les deux parcelles cultivées par Antoine, une sur les hauteurs, une à mi-coteau, ce sont les grès roses qui forment l'essentiel d'un sol sableux en surface mais très pierreux en sous-sol. Ce terroir est précoce : c'est, le plus souvent, le premier vendangé au Domaine. Le caractère solaire du Moenchberg donne au vin sa chair généreuse, sa structure assez imposante, mais l'acidité incisive des sols apporte une magnifique fraîcheur à l'ensemble. D'autant que la bio-dynamie prend ici tout son sens : elle renforce encore la vivacité et l'énergie qui structurent le vin.

Antoine assemble donc une partie de raisins en pressurage direct avec les jus issus d'une macération en grappes entières d'une semaine. Après une fermentation naturelle, l'élevage se poursuit sans intrant, pendant un an en demi-muids.

Le nez s'ouvre sur des notes éclatantes d'orgeat et de massepain,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

combinés à des arômes de prune jaune, de cire et d'ananas séché, qui enrubannent durablement vos sens. L'impression de volupté se double d'une fraîcheur aux accents herbacés qui vient maintenant titiller les narines. Un deuxième rideau s'ouvre pour laisser s'élever au-dessus du verre des évocations de liqueur d'orange et de mandarine, de fleur d'oranger, de bergamote et d'épices, poivres en tête. L'expression du fruit et du sol entre en résonance.

En bouche, l'attaque convoque une belle et vive acidité matinée d'amers élégants. La matière est souple, soyeuse au toucher. Les notes florales s'invitent dans la danse autour d'expressions capiteuses d'essence de fleurs blanches et jaunes, de pin et d'encens. Le milieu de bouche est traversé par la fraîcheur végétale, toute primesautière, d'ortie, d'épinard frais et de graines de moutarde. Un voile d'effluves plus fumées, évoquant le tabac à rouler, s'immiscent dans une finale portée par une dimension poudrée et crayeuse. C'est diablement complexe.

Résolument orienté vers la gastronomie, ce Grand Cru Moenchberg devrait briller, après 5 ans de cave, sur une pastilla de pigeon, un porc au caramel et cinq parfums, ou un canard à l'orange. Autre option : le canard laqué à la Pékinoise, en deux services. En fin de repas, tentez le munster : l'accord devrait être mémorable. Unique.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Moenchberg Grand Cru Pinot Gris - 2020



Dégustation et accords

Robe : Orangé, léger reflets saumonés

Nez : Puissant et complexe : orgeat et massepain, combinés à des arômes de prune jaune, de cire et d'ananas séché. Thé vert, herbes aromatiques. Liqueur d'orange et de mandarine, fleur d'oranger, bergamote et d'épices poivrées

Bouche : Une belle et vive acidité mâtinée d'amers élégants. La matière est souple, soyeuse au toucher, portée par des notes de fleurs, de pin et d'encens. Fraîcheur chlorophyllienne du milieu de bouche. Une note fumée sur la finale poudrée et crayeuse.

Accords mets-vins : Une pastilla de pigeon, un porc au caramel et cinq parfums, ou un canard à l'orange. Autre option : le canard laqué à la Pékinoise, en deux services.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique