

Domaine Marc Kreydenweiss - Kastelberg Grand Cru Riesling - 2016



Doit-on encore présenter le Grand Cru Kastelberg, qui surplombe la cité d'Andlau et la très ancienne maison familiale des Kreydenweiss ? Comptant moins de 6 hectares, c'est un des plus petits grands crus alsaciens, mais c'est aussi l'un des plus anciens et fameux, grâce à l'incroyable personnalité qu'il donne au vin. Ce « mont des terrasses » (de l'alsacien « caschte » qui signifie terrasse) est déjà mentionné au 11^{ème} siècle pour la qualité des vins qui en sont issus.

Avec courage et détermination, les vignerons ont façonné au fil des siècles ces pentes abruptes, jusqu'à 75% de déclivité, aménageant d'étroites restanques pour pouvoir limiter l'érosion et y planter la vigne. L'unité géologique quasi-parfaite du lieu est très rare en Alsace : le Kastelberg semble être taillé d'un seul bloc dans les schistes de Steige, cette roche très ancienne, dure et noire, datant de l'ère primaire et formée d'assemblages compacts de quartz et de micas.

Avec son sol très brun et son orientation au Sud, le Kastelberg exprime aussi avec beaucoup de force les caractéristiques du millésime : ici, le riesling, cépage quasi-exclusif, se montre d'une redoutable tension les années froides, mais aussi d'une rare générosité tant dans l'aromatique que dans la structure du vin sur les millésimes plus chauds et ensoleillés. C'est bien le cas avec ce 2016 qui fera date chez Kreydenweiss !

Connaissant la force naturelle de ce terroir d'exception, Antoine n'hésite pas ici à prolonger l'élevage pendant deux ans, et à inclure une proportion de bois neuf que le Kastelberg « digère » sans problème, bien au contraire.

Alors, bien sûr, ce Kastelberg, qui est probablement un des grands crus alsaciens à la plus longue capacité de garde, est encore dans ses « langes ». Mais, après une bonne aération, on aperçoit déjà ce mariage parfait qui est doucement en train de naître, entre puissance et élégance. Le bouquet, d'une rare sophistication, n'est pas évident à décrire tant les arômes semblent ici entrer en fusion : roches pilées, résine, suc de violette, girofle, cardamome, cumin, poivre, zeste de citron et de pamplemousse, mais aussi des fruits blancs et jaunes bien mûrs...

On décèle déjà en bouche cet équilibre si prometteur entre force et subtilité : les impressions s'enchaînent avec beaucoup de naturel, d'abord la sève et une splendide structure tannique, puis la texture devient subtile, presque gracile. Le vin brille d'une minéralité saline qui affole les papilles, puis développe une finale étonnamment tendre, sur les agrumes et les épices, toute en nuances. Un des très grands vins du millésime : bravo.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Kastelberg Grand Cru Riesling - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Roches pilées, résine, suc de violette, girofle, cardamome, cumin, poivre, zeste de citron et de pamplemousse, mais aussi des fruits blancs et jaunes bien mûrs.

Bouche : Equilibre très prometteur, entre force et subtilité : , d'abord la sève et une structure tannique, puis la texture devient subtile. La minéralité saline affole les papilles, finale étonnamment tendre, sur les agrumes et les épices.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion d'agrumes, plus tard, un jarret de porc fumé accompagné d'un gratin de pommes de terre, un "pâté lorrain".



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035, voire plus

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique