

Domaine Marc Kreydenweiss - Moenchberg Grand Cru Pinot Gris - 2016



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'Aldorf 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 très grande diversité géologique. Issus de dépôts glaciaires successifs, ils se révèlent 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, 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 très 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. Le millésime 2016 constitue un très bel exemple de cet équilibre subtil.

Il se montre aujourd'hui à la fois dense, serré, exprimant une minéralité intense sur des notes de pierres broyées et de fumée. Mais on sent aussi cette fraîcheur qui s'annonce sur de subtiles touches de bergamote, kumquat et autres agrumes. Notes toastées et fruits jaunes (peau d'abricot en particulier) complètent ce tableau aromatique qui va continuer à s'étoffer au fil des mois et des années de garde.

La bouche, ample et ronde en attaque, révèle un fruit éclatant, dominé cette fois par l'orange et l'ananas, mais surtout une maturité de tannin absolument parfaite. L'intensité de la finale, avec sa salinité et ses saveurs d'épices, impressionne vraiment. Un grand vin de garde et de gastronomie, qu'on pourra associer sans problème à du gibier à plumes ou à des plats d'inspiration orientale !

Domaine Marc Kreydenweiss - Moenchberg Grand Cru Pinot Gris - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Mûr et complexe : pierre pilée, fumée, salsifi, céleri, paprika, bergamote, kumquat, prune jaune, ananas, peau d'abricot.

Bouche : Ample et ronde en attaque, fruit éclatant sur l'ananas et l'orange, superbe maturité de tannins, finale très intense et saline.

Accords mets-vins : Pastilla de pigeon, tajine de poulet, abricot et amande, perdrix aux raisins et champignons des bois.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030 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 à tendre
(SR : 4.9 gr/l)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique