

Domaine Marc Kreydenweiss - La Fontaine aux Enfants Pinot Blanc - 2017



Disons-le tout net : nous sommes des inconditionnels du pinot blanc version Kreydenweiss. Millésime après millésime, cette « Fontaine aux enfants » nous charme par son équilibre entre un fruité pur, charnu et sensuel, et une dimension finement minérale, élancée et tonique, aux nuances racinaires et pierreuses. Expressif au nez, profond et actif en bouche, cette cuvée fait honneur à un cépage trop souvent cantonné au rôle de « vin de soif » !

Nous nous trouvons ici juste derrière le sommet du Grand Cru Kastelberg, sur le lieu-dit Gebreit. Antoine exploite, sur ce plateau au sol granitique qui va donner au vin complexité et intensité minérale, une petite parcelle, acquise au milieu des années 2000, complantée en pinot blanc (dominant) et auxerrois.

Est-ce l'effet millésime, avec ses faibles rendements et son très bel ensoleillement estival ? Ou bien l'imprégnation de la vigne dans ce sol de granit ? Ou encore la qualité de l'élevage réalisé, pour cette cuvée, en foudres et demi-muids ? Il y a certainement un peu de tout cela dans le caractère concentré, éminemment expressif et si complexe de ce vin.

Passée une première note fumée, évoquant les éclats de noisette grillés et la cendre de l'âtre froid, c'est bien le fruit qui jaillit du verre, sur la poire au sirop, la pêche blanche et la prune jaune, mais aussi et surtout, les agrumes, toniques et nombreux, entre citron jaune, kumquat, mandarine et pamplemousse. Ce festival de fruits juteux et croquants est complété par une belle sensation de fraîcheur et une finesse minérale, aux accents résolument pierreux et épicés, évoquant silex frotté, gros sel et poivres variés.

Une complexité rare, que l'on retrouve dans une bouche juteuse, à la chair ample en entame, relevée par une touche saline affirmée. La richesse du fruit mûr est parfaitement canalisée par une bonne acidité aux saveurs de zeste d'agrumes et cette dimension épicée, tonique, évoquant la racine de gingembre et le piment frais. La longueur de la fin de bouche est bluffante à ce niveau !

Voici de toute évidence un pinot blanc hors des sentiers battus, qui ne se contentera pas de vous régaler pour un apéritif entre amis, mais vous accompagnera avec bonheur à table avec des escargots au beurre persillé ou des brochettes de gambas grillées. Chapeau !

Domaine Marc Kreydenweiss - La Fontaine aux Enfants Pinot Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Une touche fumée, sur la noisette grillée. Poire au sirop, pêche blanche et prune jaune. Beaucoup d'agrumes (citron jaune, kumquat, mandarine et pamplemousse). Silex frotté, gros sel, poivre gris.

Bouche : Juteuse, chair ample en entame, relevée par une touche saline affirmée. Richesse du fruit mûr canalisée par une superbe acidité aux saveurs de zeste d'agrumes. Gingembre et piment doux sur la finale.

Accords mets-vins : Apéritif bien sûr (toast au saumon fumé et chèvre frais), mais aussi avec des escargots ou des brochettes de gambas grillées.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, auxerrois

Culture : Biologique et bio-dynamique