

Domaine Marc Kreydenweiss - Kastelberg Grand Cru Riesling - 2015



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, par 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 terrasses 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 très ancienne roche, dure et noire, datant de l'ère primaire et formée d'assemblages compacts de quartz et de mica.

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 incroyable 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. Sur ce millésime 2015, très grande année pour le Kastelberg des Kreydenweiss, l'osmose entre l'onctuosité du fruit mûr et la puissance saline des schistes est totale !

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

S'il est encore très jeune (le Kastelberg est certainement un des crus alsaciens à offrir un des plus gros potentiels de vieillissement), ce 2015 d'anthologie commence à raconter ses origines avec ce fascinant mélange de grâce et d'intensité. Bien sûr, la roche est omniprésente, donnant au bouquet ses notes de mine de crayon et de pierre concassée, accompagnées d'une myriade d'épices, entre girofle, cardamome, poivre, cumin et pain d'épices. Une touche de beurre, une autre d'herbes fines et de fougères, une troisième évoquant le suc de violette, le bouquet n'en finit pas de se déployer par strate successive. Viennent ensuite les fruits, sur la poire et le coing, puis les agrumes... ce Kastelberg nous fait décidément voyager très loin !

Une fois en bouche, impossible de redescendre de son « petit nuage » tant le vin semble nous envahir l'esprit et le corps tout entier : par ce mariage

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

parfait entre rondeur du fruit mûr et fraîcheur tonique des agrumes, par cette harmonie sereine entre une texture caressante, portant en elle de fins tannins, et ces saveurs intenses de kumquat et de sel, par sa pureté et son élégance incroyable, ce Kastelberg a déjà tout du « géant » !

Sa concentration exceptionnelle, son intensité minérale et l'énergie quasi-tellurique qu'il dégage en font un grand vin de gastronomie qui n'aura pas peur d'une cuisine riche et épicée : on pense à une échine de porc marinée aux épices, que l'on fera mijoter en cocotte avec quelques navets et oignons nouveaux. Mais aussi à une lotte rôtie au lard fumé, accompagnée de cocos de paimpol.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Kastelberg Grand Cru Riesling - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Mine de crayon, pierre concassée, une myriade d'épices entre girofle, cardamome, poivre, cumin et pain d'épices. Beurre aux herbes, suc de violette. Poire et coing frais. Citron vert, pamplemousse.

Bouche : Mariage parfait entre rondeur du fruit mûr et fraîcheur tonique des agrumes, entre une texture caressante, portant en elle de fins tannins, et ces saveurs intenses de kumquat et de sel. Très salivant, énergie et longueur phénoménales.

Accords mets-vins : Une échine de porc marinée aux épices, que l'on fera mijoter en cocotte avec quelques navets et oignons nouveaux. Une lotte rôtie au lard fumé, accompagnée de cocos de paimpol.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique