

## Domaine Marc Kreydenweiss - Moenchberg Grand Cru Pinot Gris - 2018



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 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 souvent 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 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, parfois un peu massive dans sa jeunesse, mais l'acidité incisive des sols apporte fraîcheur et énergie. C'est d'autant plus vrai qu'ici la vie des sols est respectée depuis bien longtemps déjà. De tous les vigneron bio-dynamistes avec lesquels nous avons l'habitude de travailler, Antoine est un de ceux qui parvient le mieux à capter cette énergie d'un sol vivant et intègre, et à la retranscrire à la perfection dans le vin. Un vin, comme ce Moenchberg, actif, excitant et dynamique !

Bien sûr, sur ce millésime 2018, la concentration et la densité du vin nous obligent à vous recommander d'attendre au moins 3 ou 5 ans avant de commencer à en profiter ! Mais on perçoit, dès aujourd'hui, une structure impressionnante et une énergie sous-jacente absolument magique. Le bouquet, puissant et compact, se déploie par vague successive : d'abord les fruits secs (noix) et une touche fumée, évoquant la feuille de tabac, le thé de Chine et la viande fumée, puis les agrumes confits (orangette), puis les fruits jaunes, entre mirabelle, pêche et même l'ananas. On perçoit aussi quelques nuances de petits fruits rouges (groseille), lien probable avec la phase de macération pelliculaire, pendant une semaine, que pratique Antoine pour un tiers environ des raisins récoltés sur le Moenchberg.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, l'équilibre entre la densité de la matière et une tension incisive est absolument remarquable. L'identité minérale de ce Moenchberg s'exprime en permanence : elle resserre le milieu de bouche et lui donne une activité permanente sur les papilles. L'intensité de la finale, avec sa salinité et ses saveurs d'épices et de zestes d'agrumes confits, 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 : on pense à un faisan aux marrons ou un porc aux cinq parfums!

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Marc Kreydenweiss - Moenchberg Grand Cru Pinot Gris - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, léger reflets saumonés

Nez : Puissant et complexe : fruits secs (noix) et une touche fumée, évoquant la feuille de tabac, le thé de Chine et la viande fumée, puis les agrumes confits (orangette), puis les fruits jaunes, entre mirabelle, pêche et ananas. Une touche de groseille.

Bouche : Bon équilibre entre densité de matière et tension incisive. La trame minérale rend le vin très actif. L'intensité de la finale, avec sa salinité et ses saveurs d'épices et de zestes d'agrumes confits, impressionne.

Accords mets-vins : une pastilla de pigeon, un faisan aux marrons ou un porc aux cinq parfums.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique