

Domaine Marc Kreydenweiss - La Fontaine aux Enfants Pinot Blanc - 2018



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, friand mais soyeux, une fraîcheur florale et chlorophyllienne et cette énergie épicée qui ne cesse de s'affirmer au fil de la dégustation. Une cuvée qui 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.

Comme ailleurs dans le vignoble, Antoine applique scrupuleusement les méthodes culturales de la bio-dynamie : cette quête de l'équilibre optimal entre la plante et son environnement joue de toute évidence un rôle dans cette capacité du fruit à transmettre vitalité, fraîcheur et énergie, même sur un millésime précoce et solaire comme 2018.

Dès le premier nez, c'est bien l'éclat juteux du fruit qui semble jaillir du verre sur des notes franches de poire Conférence et de pêche blanche. Viennent ensuite quelques herbes fines subtilement parfumées, entre cerfeuil, aneth et feuille de citronnelle, accompagnées d'une nuance pierreuse. Plus le vin s'aère, plus le bouquet gagne en complexité : ce sont désormais les épices, toniques, qui occupent le devant de la scène, sur le poivre blanc, la baie de genièvre et le gingembre. Elles s'accompagnent d'une agréable fraîcheur chlorophyllienne (on pense à de jeunes pousses de carotte ou de céleri...).

On retrouve en bouche cette sensation d'équilibre juteux et cette complexité qui rendent cette « Fontaine aux Enfants » franchement bluffante. L'entame est à la fois charnue et soyeuse, gorgée de saveurs de fruits blancs et de coing, complétées d'agrumes subtils. On pense au yuzu et au pamplemousse. La présence du sol s'affirme là encore sur une dimension franchement poivrée, voire pimentée.

Ce Pinot blanc, à la finale incroyablement expressive et étonnamment longue, est tout simplement excellent. Il tiendra parfaitement son rang à table, pour accompagner de la charcuterie « blanche » (mortadelle, cervelas...), un colin froid « mayonnaise », une salade de « petits gris » au cerfeuil ou même un saucisson brioché aux pommes de terre tièdes.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - La Fontaine aux Enfants Pinot Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Pur et complexe : poire Conférence et pêche blanche. Cerfeuil, aneth et feuille de citronnelle, une nuance pierreuse. Poivre blanc, baie de genièvre et gingembre. Fraîcheur chlorophyllienne (fane de carotte, feuille de céleri)

Bouche : Entame charnue et soyeuse, gorgée de saveurs de fruits blancs et de coing, de yuzu et de pamplemousse. La présence du sol s'affirme sur une dimension franchement poivrée, voire pimentée. Finale longue et tonique.

Accords mets-vins : Charcuterie « blanche » (mortadelle, cervelas...), un colin froid « mayonnaise », une salade de « petits gris » au cerfeuil ou même un saucisson brioché aux pommes de terre tièdes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, auxerrois

Culture : Biologique et bio-dynamique