

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos du Val d'Eléon - 2018



Autre cuvée phare chez Kreydenweiss, ce Clos du Val d'Eléon constitue un fort bel hommage à une ancienne tradition de la viticulture alsacienne : magnifier un terroir à travers des assemblages judicieux de cépages nobles en élaborant ce que les anciens appelaient les « Gentils ». Si, aujourd'hui, la culture du vin « mono-cépage » s'est imposée dans le vignoble alsacien, les amateurs que nous sommes peuvent se réjouir que quelques vigneron inspirés (et entêtés !) aient su faire perdurer cette pratique. On pense évidemment aussi aux Deiss ou encore à Marc Tempé...

Ce Clos du Val d'Eléon, situé en aval du Clos Rebberg, s'appuie sur un substrat homogène de schistes gris de Villé et d'ardoises bleues, qui donne au vin sa signature minérale et épicée : on a littéralement l'impression de « sucer le caillou ».

Nous sommes en 1987 quand Marc Kreydenweiss décide de complanter cette belle parcelle d'un hectare environ, à part égale, de riesling et de pinot gris. Des vignes qui n'ont jamais connu un quelconque intrant de synthèse mais uniquement des pratiques biologiques et bio-dynamiques adoptées par ce vigneron précurseur et visionnaire dès la fin des années 1980. Une qualité de viticulture que l'on perçoit aujourd'hui dans le verre, dans cette sensation de pureté et cette énergie communicative que le vin porte en lui de bout en bout.

Vinifié le plus naturellement du monde, sans ajout de soufre pendant cette phase (mais uniquement à la mise en bouteille, en quantité parcimonieuse), puis élevé en vieux foudres, ce Clos Val d'Eléon au profil singulier mais irrésistible affirme son identité dès le premier nez. C'est d'abord la fraîcheur qui s'exprime, évoquant un environnement verdoyant. On pense à la menthe sauvage, à l'eucalyptus ou à la lavande.

Le fruité expressif offre un profil résolument tonique et finement acidulé : noyau de pêche de vigne, marmelade de mandarine et de citron, kiwi, pomme Granny, autant de notes stimulantes. Une touche de gingembre, une autre de bergamote renforcent encore cette sensation de vivacité. Plus le vin s'aère, plus la complexité s'affirme. La dimension végétale revient alors sur des évocations d'orties, de ciboulette, de Trévisse, de fenouil sauvage et d'herbes de montagne subtiles. Quel voyage !

La bouche est à la fois nourrissante et active, pleine et vibrante. On aime les saveurs franches de pommes Reinette et Granny, de prune et de marmelade. L'empreinte des sols de schistes offre une dimension résolument épicée de poivres, de graine de moutarde ou de wasabi. Plus le vin avance, plus on revient à une fraîcheur mentholée et citronnée qui

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

marquait déjà le premier nez. C'est tout simplement superbe !

Plénitude et tonicité, ce Clos du Val d'Eleon brillera sur un cabillaud rôti accompagné de légumes verts étuvés, ou encore une blanquette de lotte délicatement safranée. Une référence incontournable pour une expérience unique en son genre.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos du Val d'Eléon - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Frais et tonique : menthe sauvage, eucalyptus et lavande. Noyau de pêche, marmelade de mandarine et de citron, kiwi, pomme Granny. bergamote, gingembre. Puis l'ortie, le fenouil, la ciboule, les herbes de montagne.

Bouche : Nourrissante et active, pleine et vibrante. Saveurs franches de pommes Reinette et Granny, de prunes et de marmelade. Une dimension épicée de poivres, de graine de moutarde ou de wasabi. Finale fraîche, mentholée et citronnée

Accords mets-vins : Blanquette de lotte au safran. Choucroute aux poissons. Dos de cabillaud rôti, légumes verts à l'étuvée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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 : Riesling et pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique