

Domaine Marc Kreydenweiss - Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2018



Troisième grand cru d'Andlau, le Wiebelsberg est aujourd'hui planté de riesling à 95%, un cépage qui s'accommode particulièrement bien de ce sol de sables gréseux, très ferrugineux, qui recouvre la quasi-totalité de la douzaine d'hectares que compte le grand cru.

L'exposition au Sud-Est, le sol assez profond se réchauffant rapidement, la forte pente qui contribue à rendre ce terroir bien drainant, mais aussi la qualité du travail à la vigne, en particulier l'enherbement qui évite le stress hydrique en cas de forte chaleur, tout contribue à donner au Wiebelsberg de chez Kreydenweiss une personnalité affirmée, résolument yin, toute en subtilité aérienne et florale. Bien sûr, l'effet du millésime 2018 se fait sentir, apportant une touche de volupté gourmande sur un fruit généreux et bien mûr.

Comme pour ses autres grands crus, Antoine fait le choix d'une vinification totalement naturelle, quasiment sans ajout de soufre (si ce n'est au moment de la mise en bouteille) et en laissant la fermentation malo-lactique s'opérer. Le long élevage de 20 mois au total, sur lies totales, se déroule essentiellement en vieux foudres.

Dès le premier nez, le terroir s'exprime avec une infinie délicatesse : on est plongé dans un paysage lumineux, printanier, peuplé de fleurs délicates et de plantes aromatiques subtiles. Lys, boutons de rose, œillets et frésias blancs, violette, acacia, cerfeuil, anis, lavande, fougères, orties, jonquilles... Plus qu'un vin, c'est une rêverie aérienne et diaphane. Une nuance de sable et de pierre concassée nous rappelle la présence du sol.

En bouche, le vin se dote d'une matière svelte et séveuse. On croque dans le fruit frais, juteux, avec ses saveurs de pomme, de poire Comice et de pêche blanche. Une évocation discrète de miel et de bêtise de Cambrai apporte une touche gourmande, mais très vite, c'est bien l'énergie prodigieuse du vin qui nous soulève et fait littéralement « décoller » nos sens. Entre la dimension acidulée du yuzu, la minéralité piquante évoquant radis noir, gingembre et cardamome, et ces fins amers qui viennent nous stimuler sur la finale, on voyage très loin.

Nous tenons là un des Wiebelsberg les plus fins, précis et intenses goûtés depuis longtemps. Idéal sur des poissons ou crustacés à la chair délicate agrémentés de quelques épices. On pense évidemment au « Saint-Pierre retour des Indes » d'Olivier Roellinger...

Ce Grand Cru Wiebelsberg est incontestablement armé pour affronter avec classe les 20 prochaines années !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Lumineux et subtil : lys, boutons de rose, œillets et frésias blancs, violette, acacia, cerfeuil, anis, lavande, fougères, orties, jonquilles. Sable, pierre concassée.

Bouche : Svelte et séveuse, gorgée de fruits blancs miellés. Très énergique, entre yuzu, radis noir, gingembre et cardamome. Finale intense et stimulante.

Accords mets-vins : Filet de Saint-Pierre "retour des Indes" d'Olivier Roellinger.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique