

Domaine Marc Kreydenweiss - Kastelberg Grand Cru Riesling - 2018



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, grâce à l'incroyable personnalité qu'il donne au vin. Ce « mont des terrasses » (de l'alsacien « caschte » qui signifie terrasse) est déjà mentionné au 11ème 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 restanques 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 roche très ancienne, dure et noire, datant de l'ère primaire et formée d'assemblages compacts de quartz et de micas.

Avec son sol 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 redoutable tension les années froides, mais aussi d'une rare générosité tant dans l'aromatique que dans la structure du vin sur les millésimes plus solaires. C'est bien le cas avec ce 2018 d'une prodigieuse complexité, qui fera date chez Kreydenweiss !

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

Alors, bien sûr, ce Kastelberg, qui est probablement un des grands crus alsaciens à la plus longue capacité de garde, est encore dans ses « langes ». Mais déjà, après une bonne aération, on perçoit cette incroyable complexité aromatique qui se déploie, pas à pas, sereinement, imperturbablement. D'abord les agrumes, sur le pamplemousse, le citron, mais aussi la fraîcheur de l'orange givrée. Puis une touche de champignon frais. Puis une étonnante et gourmande note de chocolat blanc. C'est maintenant un beau panier de fruits frais qui s'offre à nous, de la pêche blanche à l'abricot, en passant par la prune jaune. Vient ensuite une minéralité épicée subtile, entre cumin, baie de genièvre, curcuma et même curry. C'est alors qu'une dimension florale raffinée se fait jour, évoquant lilas et jasmin. On croit en avoir fini, mais non ! Une note gourmande de confiture de lait précède fruits confits et des bonbons à la violette. Tandis que l'expression du sol fait un retour remarqué, sur des notes d'ardoise et de pierre frottée... La capacité de ce Kastelberg à faire parler son environnement est fabuleuse.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Même enchantement en bouche où la pureté d'une eau de source se combine à des saveurs franches de fruits blancs, de prune, de réglisse, de poivre et de menthe. De fines évocations de peau de mandarine et de kumquat apportent une touche tonique. La finale est pénétrante : habitée par le sol, verticale, elle imprègne tous nos sens. Bravo à Antoine Kreydenweiss d'avoir su capter et transmettre la vie, l'énergie, les messages du sol avec une telle intensité.

Un très grand vin que l'on aura autant de plaisir à déguster dans sa jeunesse (après un bon carafage) avec un tartare de bar aux agrumes, herbes fines et poivre Timut, dans 5 ans avec des crustacés délicats comme une langouste ou des langoustines ou, dans 10 ou 15 ans, une palette de cochon cuite entière aux épices. Incontournable.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Kastelberg Grand Cru Riesling - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Versatile, étagé : pamplemousse et citron, orange givrée. Champignon frais. Chocolat blanc. Pêche blanche, abricot, prune. Cumin, baie de genièvre, curcuma et curry. Jasmin, lilas. Bonbon à la violette, fruits confits. Ardoise pierre frottée.

Bouche : Cristalline et savoureuse : fruits blancs, prune, réglisse, poivre et menthe. Peau de mandarine et de kumquat. Finale pénétrante et verticale, épicée, habitée par le sol.

Accords mets-vins : Un tartare de bar aux agrumes, herbes fines et poivre Timut, dans 5 ans avec des crustacés délicats comme une langouste ou des langoustines ou, dans 10 ou 15 ans, avec une palette de cochon cuite entière aux épices.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique