

Domaine Marc Kreydenweiss - Stierkopf - 2018



Ce tout nouveau Stierkopf met en lumière un magnifique terroir, à la « complexité digne d'un Grand Cru », pour reprendre les mots d'Antoine Kreydenweiss. Nous sommes sur la commune de Molsheim : les vignes d'une bonne quarantaine d'années sont plantées sur ce coteau du « Taureau » (Stierkopf en Alsacien) d'une grande complexité géopédologique. Ici, sur un hectare à peine, les calcaires durs alternent avec des couches gréseuses, mais aussi des mélanges d'argiles et de sables. Majoritairement orienté au Sud, ce terroir est lumineux et solaire. Minéralité affirmée et haute maturité du fruit se combinent donc... pour notre plus grand plaisir !

Riesling et pinot blanc dominant largement l'assemblage : ils sont cependant complétés par une petite touche (moins de 10%) de gewurztraminer de macération qui va souligner le caractère particulièrement friand de l'aromatique. Fidèle à son terroir, ce Stierkopf s'ouvre cependant sur une dimension rocailleuse et épicée : on pense à la pierre concassée, on pense à l'ardoise et au minerai de fer, on pense aussi au radis noir, au gingembre, au poivre et à la baie de genièvre. Mais plane aussi, au-dessus du verre, une dimension florale plus voluptueuse évoquant les pétales de rose, les fleurs blanches et la sauge.

La minéralité omniprésente accompagne et donne une dimension énergique à un fruité bien mûr, expressif, porté par des saveurs franches de purée de pomme (Boskoop surtout), de prune et de quetsche. On perçoit également en bouche cette touche acidulée de rhubarbe et, à nouveau, des notes épicées et racinaires. Sans crier gare, sans esbroufe, le vin vous envahit gentiment... stimulant les papilles une à une.

Plutôt voluptueux en entame, puis tendu et tonique, ce Stierkopf gagne en complexité et en intensité au fur et à mesure de son aération. Comme tous les vins d'Antoine, il ne cesse de se renouveler, de nous surprendre et de nous séduire. Jamais tout à fait là où on l'attend, mais toujours dans la finesse et la précision. A table, on pense aile de raie au beurre noir ou sukiyaki de poissons. Un coup de cœur à découvrir d'urgence !

Domaine Marc Kreydenweiss - Stierkopf - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Friand et intensément minéral : pierre concassée, ardoise, minéral de fer, radis noir, gingembre, poivre et baie de genièvre. Une dimension florale plus voluptueuse entre pétale de rose, fleurs blanches et sauge. Pomme, prune.

Bouche : Entame suave sur des saveurs franches de purée de pomme (Boskoop), de prune et de quetsche. On perçoit également en bouche cette touche acidulée de rhubarbe et des notes épicées et racinaires. Stimulante et tonique en finale.

Accords mets-vins : Aile de raie au beurre noir ou sukiyaki de poissons.



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 (50%), pinot blanc
(40%), gewurztraminer (10%)

Culture : Biologique et bio-dynamique