

## Domaine Marc Kreydenweiss - Clos Rebberg Riesling - 2018



Même s'il ne fait pas partie des 3 grands crus du Domaine, ce Clos Rebberg est incontestablement un vin emblématique chez les Kreydenweiss : le Riesling y développe une de ses expressions les plus concentrées et versatiles, intensément minérales et énergiques que l'on puisse trouver en Alsace.

Il faut dire que ce terroir, sur le lieu-dit Aux Vignes, qui fait face au Kastelberg de l'autre côté de la vallée de l'Andlau, est exceptionnel à bien des égards. D'abord par sa déclivité vertigineuse : sur ce coteau exposé à l'Est et au Sud-Est, la pente peut atteindre 80% ! Au fil des siècles, les hommes sont parvenus à aménager une vingtaine de terrasses, soutenues par des murs de pierre, qui s'étagent sur plus de 70 mètres.

Malheureusement, ce coteau extrêmement difficile à travailler, avait été abandonné après la crise phylloxérique. Il a fallu la patience et le courage de Marc Kreydenweiss pour réaliser un travail titanesque de défrichage dans les années 1990, avant de replanter des pieds de Riesling et de pinot gris (ce-dernier ayant été finalement ensuite surgreffé avec du riesling).

Autre caractéristique majeure de ce terroir plutôt frais et tardif du Clos Rebberg : la vigne s'immisce dans un sol rare de schistes bleus de Villé, une des roches les plus anciennes que l'on trouve dans le vignoble alsacien, formée voici quelques 500 millions d'années ! Une roche qui va donner au riesling, cépage désormais exclusif du Clos Rebberg, sa pureté et son extraordinaire force minérale.

Aujourd'hui, par sa connaissance intime de chaque terroir, Antoine parvient à retranscrire à merveille leur typicité dans le vin. Aucun artifice boisé, ni sous-, ni sur-maturité du raisin, tout est parfaitement ajusté pour que le vin soit le reflet le plus parfait de son environnement et des caractéristiques du millésime. Ce Clos Rebberg 2018 est franchement époustouflant de versatilité aromatique et d'intensité minérale. Les arômes jaillissent du verre et se renouvellent à chaque seconde : coriandre, thym frais et menthe séchée, poivre vert, cardamome, clou de girofle, turrón et pâte d'amande, verveine, thé vert, mais aussi la confiture de raisins, la pêche jaune et la pêche de vigne, l'abricot et le fruit de la passion, le citron vert et le citron yuzu. Le voyage olfactif est fascinant!

Le plaisir ne redescend pas en bouche : là, ce sont le volume considérable, la concentration et l'intensité empyreumatique de l'empreinte du sol qui nous bluffent. Fruits jaunes, fruits à noyau et fruits exotiques se parent d'une dimension poivrée, et même pimentée, particulièrement stimulante.

Difficile de faire plus expressif. Difficile de faire plus intense et plus long.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Difficile surtout de faire parler le sol et le terroir avec une telle force et une telle sincérité. Ce vin est passionnant ! Et le sera encore davantage si vous décidez de l'accompagner d'une cuisine épicée comme un curry de lotte, précédé de quelques accras de morue. Dans un autre registre, plus végétal, une barbue à l'oseille devrait également vous ravir.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Marc Kreydenweiss - Clos Rebberg Riesling - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Expressif et versatile : coriandre, thym frais et menthe séchée, poivre vert, cardamome, clou de girofle, turrón et pâte d'amande, verveine, thé vert, confiture de raisins, pêche jaune, abricot, fruit de la passion, citron vert, yuzu

Bouche : Volume considérable du fruit et intensité épicée : les fruits blancs parfaitement mûrs et délicatement miellés s'enrobent de saveurs épicées, entre bergamote, gingembre, poivres subtils, piments doux...

Accords mets-vins : Une barbue à l'oseille ou un tartare végétal de langoustines, à la façon d'Alain Passard. Dans un registre exotique, un curry de lotte, précédé de quelques accras de morue.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé 1  
heure avant



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique