

Domaine Marc Kreydenweiss - Kastelberg Grand Cru Riesling - 2017



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 se montre d'une redoutable tension les années froides, mais aussi d'une rare générosité tant aromatique que structurale sur les millésimes plus solaires. Ce magnifique 2017 réunit le meilleur des deux mondes : son équilibre entre sérénité et puissance, fraîcheur aérienne et densité rocheuse est prodigieux.

Connaissant la force naturelle de ce terroir d'exception et conscient de la complexité et de l'éclat singulier de ce millésime (grand millésime alsacien s'il en est), Antoine n'a pas hésité, en 2017, à prolonger l'élevage en foudre et grand fût pendant près de trois ans. Le vin a ensuite passé plus d'une année supplémentaire en bouteille, à parfaire son aromatique flamboyante et ses équilibres de structure. Ce n'est qu'aujourd'hui qu'il a décidé de nous en faire profiter, en avant-première...et au compte-goutte !

Après une bonne aération, on perçoit son incroyable complexité aromatique qui se déploie, pas à pas, sereinement, imperturbablement. On démarre dans un registre apaisant, évoquant une nature sereine, aux paysages vallonnés et verdoyants. On pense à des buissons sauvages couverts de petites fleurs blanches ou jaunes, à des bords de lac ou de rivière, on respire la chlorophylle environnante, au milieu des saules, des boulots, des peupliers ou des sapins.

Vient ensuite une myriade de fruits et d'épices, qui semblent encapsulés dans les cristaux de roche et de schistes : les fruits blancs, la pêche, le coing, l'orange, le pamplemousse et même la mangue s'imbriquent à des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

notes de clou de girofle, de cardamome, de poivre vert, de baie de genièvre, de réglisse ou de graine de coriandre. Tandis que l'expression du sol ne nous a jamais quittés, sur des notes d'ardoise et de pierre frottée... La capacité de ce Kastelberg à faire dialoguer le fruit et la pierre est fascinante.

L'ampleur et l'intensité de bouche sont considérables. La matière juteuse et riche déploie ses saveurs intenses de fruits bien mûrs, où l'on retrouve l'abricot, la prune jaune, la pomme, le coing, l'ananas, l'orange ou la clémentine. Une maturité soutenue par une tension acidulée évoquant kiwi ou rhubarbe, et toujours cette dimension épicée salivante. L'énergie de la finale est prodigieuse, soulignée par un souffle frais et mentholé et un relief évoquant encore une fois les cristaux de schistes. Bravo à Antoine Kreydenweiss d'avoir su capter et transmettre la vitalité et les messages du sol avec une telle intensité.

Un très grand vin que l'on aura autant de plaisir à déguster aujourd'hui (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, sur une palette de cochon cuite entière aux épices. Majeur.

Récemment qualifié de "Montrachet alsacien" par la Revue du Vin de France, ce Grand Cru Kastelberg 2017 est phénoménal !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Kastelberg Grand Cru Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet or clair

Nez : Petites fleurs blanches ou jaunes, aubépine, chlorophylle des saules, des boulots, des peupliers ou des sapins.

Fruits blancs, pêche, coing, orange, pamplemousse, mangue, clou de girofle, cardamome, poivre vert, baie de genièvre, réglisse, coriandre

Bouche : La matière juteuse et riche déploie ses saveurs de fruits bien mûrs, entre abricot, prune jaune, pomme, coing, ananas, orange ou clémentine. Tension acidulée du kiwi et de la rhubarbe. Finale énergique, poivrée et mentholée

Accords mets-vins : Un tartare de bar aux agrumes, herbes fines et poivre Timut, dans 5 ans avec un homard grillé et son beurre d'agrumes et estragon ou, dans 10 ou 15 ans, avec une palette de cochon cuite entière aux épices



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique