

Domaine Marc Kreydenweiss - La Fontaine aux Enfants Pinot Blanc - 2019



Disons-le tout net : le pinot blanc version Kreydenweiss n'a pas d'équivalent. Concentré de sol et de terroir, porté par un formidable élan épicé et une aromatique explosive et singulière, ce nouveau millésime de « La Fontaine aux Enfants », élevé plus de 3 ans en foudres et cuves, nous en fait encore une fois la démonstration. Une cuvée qui fait honneur à un cépage trop souvent cantonné au rôle de « vin de soif ». Elle installe le pinot blanc comme un vrai messenger du terroir, qui a toute sa place à table, pour accompagner des plats épicés ou exotiques.

Nous nous trouvons juste derrière le sommet du Grand Cru Kastelberg, sur le lieu-dit Gebreit. Antoine exploite, sur ce plateau au sol granitique qui va donner au vin complexité et intensité minérale, une petite parcelle, acquise au milieu des années 2000, complantée en pinot blanc (dominant) et pinot auxerrois.

Comme ailleurs dans le vignoble, Antoine applique scrupuleusement les méthodes culturales de la bio-dynamie : cette quête de l'équilibre optimal entre la plante et son environnement joue de toute évidence un rôle dans la capacité du fruit à transmettre vitalité et énergie, même sur les millésimes solaires et précoces, de plus en plus fréquents dans le vignoble alsacien.

Le nez, complexe et très expressif, s'ouvre sur des notes de pomme Reinette et de poires qui semblent macérées dans un sirop d'épices, d'amande et de noisette, de noyau de pêche et de rhubarbe confite. Des notes de légumes oubliés marinés, d'oshinko japonais précèdent des arômes toniques de gingembre, de baie de genièvre, de réglisse mais aussi de bergamote et de sauge. On pense à des liqueurs aux plantes, à des décoctions d'herbes aromatiques, à un vermouth et Melfor. L'intensité d'expression du sol est absolument remarquable.

La personnalité singulière et la puissance d'évocation du vin se confirment en bouche. Une eau fluide et cristalline charrie des saveurs intenses et toniques de pomme Granny, de coing, de jus de mandarine et d'orange, mais aussi de fruit de la passion et de mangue. Incroyablement vivant et actif sur les papilles, le vin est animé d'une énergie tellurique que l'on ne pensait pas rencontrer sur un « simple » pinot blanc : les notes de mirabelle et de Reine-Claude se mêlent maintenant à la camomille, aux plantes de montagne et à une évocation de génépi alpin.

Ce Pinot blanc sans concession, à la finale incroyablement longue et sapide, est tout simplement bluffant. Taillé pour la table, il vous réglera

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sur des saveurs épicées, plus ou moins exotiques : on pense à un crabe farci à la chinoise, des raviolis vietnamiens au porc et crevettes, des accras de morue au curry, un filet mignon à la moutarde et au cumin, mais aussi une aile de raie aux câpres, un merlu à la sauce verte. Unique et incontournable.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - La Fontaine aux Enfants Pinot Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Complexe, énergique : pomme Reinette et poires aux épices, amande, noisette, noyau de pêche, rhubarbe confite, oshinko, gingembre, baie de genièvre, réglisse, bergamote et sauge, décoctions de plantes aromatiques, vermouth et Melfor

Bouche : Une eau fluide et cristalline, des saveurs intenses et toniques de pomme Granny, de coing, de jus de mandarine et d'orange, mais aussi de fruit de la passion et de mangue. Un jus vivant et actif, énergie tellurique de la finale aux accents de génépi

Accords mets-vins : Un crabe farci à la chinoise, des raviolis vietnamiens au porc et crevettes, des accras de morue au curry, un filet mignon à la moutarde et au cumin, mais aussi une aile de raie aux câpres, un merlu à la sauce verte



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 : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, pinot auxerrois

Culture : Biologique et bio-dynamique