

Domaine Marc Kreydenweiss - Moenchberg Grand Cru Pinot Gris - 2017



Antoine Kreydenweiss ne manque décidément pas de corde à son arc : un vin orange ? Pourquoi pas ! Saumoné même, devrait-on dire, tant ce pinot gris de macération offre une robe aux reflets rose orangé.

En réalité, Antoine n'avait pas nécessairement l'intention initiale d'élaborer un vin orange. Il s'agissait surtout pour lui, en jouant la carte d'une macération pelliculaire d'une semaine environ sur ce pinot gris issu du Grand Cru Moenchberg, de souligner la densité de texture du vin, son relief et sa formidable complexité aromatique. Les tanins et pigments bleus gris, voire légèrement pourpres, des peaux du pinot gris bien mûr ont fait le reste...

C'est Marc Kreydenweiss, le père d'Antoine, qui, à force d'observer, de goûter, de comparer, a finalement décidé de privilégier le pinot gris sur les deux parcelles (67 ares au total) que la famille possède sur la célèbre « montagne des moines ». Une référence aux bénédictins de l'abbaye d'Altdorf qui avaient choisi ces coteaux formant une belle cuvette, exposée plein Sud et à l'abri des vents du Nord, pour y cultiver leur vigne dès 1097 !

A la différence du Kastelberg, parfaitement homogène, les sols du Moenchberg sont d'une grande diversité géologique. Issus de dépôts glaciaires successifs, ils sont complexes : si, en surface, la matrice limono-argileuse domine, les sous-sols sont extrêmement variés. On y trouve des calcaires sur les hauteurs, des sables gréseux ainsi qu'une proportion parfois élevée de gros cailloux (souvent issus de roches et sédiments volcaniques).

Sur les deux parcelles cultivées par Antoine, une sur les hauteurs, une à mi-coteau, ce sont les grès roses qui forment l'essentiel d'un sol sableux en surface mais très pierreux en sous-sol. Ce terroir est précoce : c'est souvent le premier vendangé au Domaine. Le caractère solaire du Moenchberg donne au vin sa chair généreuse, sa structure assez imposante, mais l'acidité incisive des sols apporte une magnifique fraîcheur à l'ensemble. D'autant que la bio-dynamie prend ici tout son sens : elle renforce encore cette vivacité et cette énergie qui structurent le vin.

Disons-le tout net, ce singulier Pinot « orange », sortie des caves du Domaine après 3 années d'affinage supplémentaire en bouteille, ne ressemble à aucun autre et devrait facilement trouver sa place chez l'amateur curieux de nouvelles sensations. Regardant du côté d'un rouge

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

alsacien pour sa densité tannique, on est séduit par son bouquet à la fois fruité et herbacé où s'entremêlent la groseille, le zeste d'orange, la peau de prune et de mirabelle, l'ananas séché, la pêche, de nombreuses herbes fines, la bergamote, et des poivres puissants. La présence de la roche apporte au nez une dimension fumée, et même légèrement camphrée.

La bouche offre une bonne densité de texture mais ici, point de lourdeur : des tanins fins, soyeux, et une énergie rocailleuse et épicée de tous les instants. On boit littéralement la roche et la montagne. Fascinant. Evidemment, le potentiel de garde de ce grand pinot sec (et...orange !) est important : 10 ou 15 ans sans problème... Unique et franchement exaltant.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Moenchberg Grand Cru Pinot Gris - 2017



Dégustation et accords

Robe : Saumonée, reflet orangé

Nez : Puissant et complexe : groseille, zeste d'orange confit, peaux de prune et de pêche, ananas séché, de nombreuses herbes fines, bergamote et poivres puissants. La présence de la roche apporte au bouquet une dimension fumée et camphrée.

Bouche : Grosse densité, des tanins soyeux, une énergie rocailleuse et épicée sous-tend le vin en permanence. On boit la roche ! Longue finale portée par de fins amers de zestes d'agrumes.

Accords mets-vins : Une pastilla de pigeon, un faisan aux marrons ou un porc aux cinq parfums.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin orange tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique