

Domaine Marc Kreydenweiss - Kritt Gewürztraminer - 2016 - blanc



Ce Gewürztraminer au profil légèrement tendre (environ 9 grammes de sucres résiduels) semble littéralement porté par le sol tant il se montre épicé et intense à tous les moments de la dégustation.

Les vignes se situent sur la commune d'Eichhoffen, à la sortie de la vallée de la rivière Andlau. Ici, sur un coteau en pente douce, le sol, issu d'une ancienne solifluxion, est très caillouteux et riche en quartz. Les argiles présentes y sont en outre très ferrugineuses.

La qualité du travail à la vigne mené par Antoine permet justement à la plante de se développer en totale symbiose avec son terroir, afin qu'elle en tire la quintessence. Reste au vigneron à savoir l'exprimer ensuite dans le vin, sans fard ni faux-semblant, dans la sincérité et l'équilibre. Au chai, Antoine décide de laisser faire la fermentation de la façon la plus naturelle qui soit, tout en ayant observé qu'une juste maturité des baies aboutit généralement à un vin tendre à demi-sec. C'est le cas sur ce très beau 2016, à la fois pulpeux, élastique et particulièrement élégant dans sa définition.

Le sol imprime ici une dimension résolument épicée, sur des notes de poivre gris, de musc et de bâton de réglisse. La belle qualité du fruit s'exprime dans de franches évocations de poire Comice et Williams, de pêche de vigne et de litchi, mâtinées d'une touche rafraîchissante évoquant la bergamote.

En bouche, le vin est souple, gorgé d'un fruit sensuel, mais parfaitement dynamisé par l'énergie du sol. Il finit à la fois puissant et très droit, incisif, porté par ce caractère intensément épicé. Antoine semble être ici parvenu à la plus belle harmonie possible entre le fruit et le sol. On adore.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Kritt Gewürztraminer - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Puissant et épicé : poivre gris, musc et bâton de réglisse. Poire Comice et Williams, pêche de vigne et litchi. Bergamote.

Bouche : Très souple, gorgé d'un fruit sensuel. Puissant et très droit, incisif, porté par ce caractère intensément épicé.

Accords mets-vins : Apéritif, dessert aux fruits blancs ou jaunes (tarte ou clafoutis aux mirabelles). Mais aussi des plats exotiques : crevettes sauce aigre-douce, porc au caramel et cinq parfums.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2020 et 2030 voire plus.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Gewürztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique