

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos Rebberg Riesling - 2016 - blanc



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 intensément minérales 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.

Autre caractéristique majeure du Clos Rebberg : la vigne s'immisce ici dans un sol unique 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 exclusif du Clos Rebberg, sa pureté et son extraordinaire force minérale.

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 ici parfaitement ajusté pour que le vin soit le reflet le plus parfait de son environnement et des caractéristiques du millésime. Ce Clos Rebberg 2016, à la fois fumé et d'une fraîcheur exemplaire, est doté d'un équilibre magistral : un véritable concentré de sol et de fruit. Pomme Boskop, poire, pêche de vigne et mirabelle semblent ici enveloppées d'un voile minéral, raffiné, évoquant l'ardoise pilée et les épices, poivre et piment en tête.

La bouche est d'une grande délicatesse et pourtant, plus le vin se déploie sur votre palais, plus on sent ici une densité hors du commun. Vertical, gorgé de fruits blancs juteux et d'épices, ce très grand Riesling, à la finale citronnée, stimule autant l'esprit que le corps. Du grand art, à goûter aussi bien aujourd'hui que dans 10 ans.

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos Rebberg Riesling - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Fumé et fruité : ardoise pilée, fumée, pomme Boskop, poire, pêche de vigne et mirabelle. Poivres, piments doux.

Bouche : A la fois délicat dans son toucher, mais dense et juteux. Très vertical en 2ème partie, porté par les épices qui stimulent énormément sur la finale.

Accords mets-vins : Choucroute à la viande ou aux poissons. Queue de lotte au lard fumé. Tourte de volaille au riesling.



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

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique