

Domaine Marc Kreydenweiss - Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2016 - blanc



Troisième grand cru d'Andlau, le Wiebelsberg est aujourd'hui planté de riesling à 95%, un cépage qui s'accommode particulièrement bien de ce sol de sables gréseux, très ferrugineux, qui recouvre la quasi-totalité de la douzaine d'hectares que compte le grand cru.

Exposition au Sud-Est, sol assez profond se réchauffant rapidement, forte pente qui contribue à rendre ce terroir bien drainant, mais aussi la qualité du travail à la vigne, en particulier l'enherbement qui évite le stress hydrique en cas de forte chaleur, tout contribue à donner au Wiebelsberg de chez Kreydenweiss une personnalité affirmée : friandise et volume d'un côté, élégance minérale, aérienne et florale de l'autre.

Comme pour ses autres grands crus, Antoine fait le choix d'une vinification totalement naturelle, sans ajout de soufre et en laissant la fermentation malo-lactique s'opérer, puis d'un élevage long de 20 mois au total, sur lies totales, essentiellement en vieux foudres.

Dès le premier nez, le terroir s'exprime ici avec une vraie délicatesse, sur des notes subtiles de sable, une touche iodée évoquant l'étoile de mer, les fleurs blanches, la jonquille, le lys et la rose, le cerfeuil et l'anis. Un vin éminemment aérien, mais néanmoins gourmand, doté d'un fruit frais et éclatant, sur des notes de sorbet à la poire et à la pêche, d'agrumes, d'ananas et de lassi.

On retrouve en bouche cette sensation d'équilibre et de naturel : charnu et généreux, il sait aussi se montrer énergique et rectiligne, développant une finale saline et ferme d'une admirable précision.

Ce Grand Cru Wiebelsberg est incontestablement armé pour affronter avec classe les 20 prochaines années !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Aérien et friand : sable, étoile de mer, fleurs blanches, jonquille, lys, rose, cerfeuil et anis. Sorbet poire et pêche, ananas, agrumes. Lassi.

Bouche : Très équilibrée, naturelle. Charnue et généreuse en attaque, belle tension minérale qui annonce une finale serrée, rectiligne et saline. De l'élan, beaucoup de sapidité.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage d'une heure vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique