

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos Rebberg Riesling - 2017 - 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 élégantes et 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 de dénivelé.

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 fidèle de son environnement et des caractéristiques du millésime. Ce Clos Rebberg 2017, à la fois concentré, frais et très élégant, est doté d'un équilibre magistral : le fruit, le sol et la main du vigneron ne font qu'un.

Dès le premier nez, la roche est omniprésente, apportant des notes marquées de pierre à fusil, dans un premier temps, puis de galet mouillé et de terre fraîchement retournée. Essences d'agrumes et petites fleurs blanches renforcent la sensation de fraîcheur qui se dégage du vin et annoncent un fruit pur et concentré, sur des évocations de peau de pomme, de prune, suivies, après une bonne aération, de notes franches de coing et d'ananas.

La bouche est à la fois dense, portée par une dimension finement tannique, et très délicate dans son toucher et ses saveurs. On aime son caractère juteux, et sa belle acidité, soulignée par des saveurs d'agrumes, de bergamote et une touche de thé vert. La finale très salivante est imprégnée par le sol de schistes : avec ses accents salins et empyreumatiques, elle appelle de toutes ses forces gambas ou

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

langoustines flambées, ou encore une viande fumée ! Un grand Riesling, plein et stimulant, qui conviendra d'attendre deux ans pour qu'il commence à donner sa pleine mesure.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos Rebberg Riesling - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Minéral et fruité : pierre à fusil puis galet mouillé. Essence d'agrumes. fleurs blanches. Peau de pomme, prune. puis le coing et l'ananas. Une touche chlorophyllienne évoquant le thé vert.

Bouche : A la fois délicate dans son toucher, mais dense et juteuse. Saveurs d'agrumes, de bergamote et de thé vert. Finale marquée par le sol, saline et empyreumatique. très longue et toujours tonique.

Accords mets-vins : Gambas ou langoustines flambées. Choucroute à la viande ou aux poissons. Queue de lotte au lard fumé.



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