Domaine Marc Kreydenweiss - Kritt Gewürztraminer - 2017 - blanc



Ce Gewurztraminer très élégant au profil demi-sec semble littéralement porté par le sol qui lui donne une intensité d'expression et un relief en bouche absolument remarquables.

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. Un substrat qui imprègne le gewurztraminer et lui donne ce caractère tonique et résolument épicé, bien loin des caricatures variétales, exotiques ou « doucereuses », que l'on prête trop souvent à ce cépage.

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 ici 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 encore le cas sur ce très beau 2017, à la fois pulpeux, élastique et particulièrement élégant dans sa définition.

Loin de toute expression variétale, on aime ici la dimension délicatement épicée du bouquet, qui s'ouvre sur des notes de poivre vert, de vanille, de cuir fin, accompagnées d'une touche résolument florale, entre rose séchée et fleurs jaunes. La belle qualité du fruit s'exprime dans de franches évocations de poire, de pêche de vigne et d'abricot, mâtinées d'une touche rafraîchissante évoquant la bergamote.

En bouche, le vin est à la fois suave et souple, gorgé de saveurs de pâte de fruit (prune surtout), mais parfaitement dynamisé par l'énergie du sol. Il finit très droit, incisif et dynamique, porté par ce caractère à la fois salin et très rafraîchissant, avec un retour de saveurs fruitées sur la finale, évoquant les fruits jaunes et le melon. Antoine excelle à trouver ce parfait point d'harmonie entre richesse du fruit et minéralité du sol. On adore.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Kritt Gewürztraminer - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Elégant et épicé : poivre vert, vanille, cuir fin. Rose séchée, fleurs jaunes. Melon, poire, prune et abricot. Une touche de bergamote et de citron.

Bouche : Très souple, juteux et gorgé d'un fruit sensuel. Puissant et très droit, incisif, porté par ce caractère intensément épicé. Finale saline et rafraîchissante, avec un retour des saveurs de fruits jaunes et de melon. grosse persistance.

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

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Gewürztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique