

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos Rebberg Riesling - 2018 - 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 et formidablement énergiques 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.

Malheureusement, ce coteau extrêmement difficile à travailler, avait été abandonné après la crise phylloxérique. Il a fallu la patience et le courage de Marc Kreydenweiss pour réaliser ce travail titanesque de défrichage dans les années 1990, avant de replanter des pieds de Riesling et de pinot gris (ce-dernier ayant été finalement ensuite surgreffé avec du riesling).

Autre caractéristique majeure de ce terroir plutôt frais et tardif du Clos Rebberg : la vigne s'immisce 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 désormais exclusif du Clos Rebberg, sa pureté et son extraordinaire force minérale.

Aujourd'hui, 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 parfaitement ajusté pour que le vin soit le reflet le plus parfait de son environnement et des caractéristiques du millésime. Ce Clos Rebberg 2018 est franchement époustoufflant de versatilité aromatique et d'intensité minérale. Le nez est difficile à décrire tellement il semble se renouveler à chaque seconde : rhubarbe, sauge, poivre vert, cardamome, bâton de réglisse, verveine, thé vert, menthe et clou de girofle, mais aussi la poire, la pomme, le yuzu ou l'écorce d'orange, on pense également à quelques légumes racinaires remis au goût du jour : le voyage olfactif est fascinant !

Et le plaisir ne redescend pas en bouche : là, c'est le volume considérable du vin qui nous bluffe. Encore une fois, les fruits blancs parfaitement mûrs et délicatement miellés s'enrobent d'une myriade de saveurs épicées,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

entre bergamote, gingembre, poivres subtils, écorce de citron séchée ou piments doux...

Difficile de faire plus expressif. Difficile de faire plus intense. Difficile surtout de faire parler le sol et le terroir avec une telle force et une telle sincérité. Ce vin est passionnant ! Et le sera encore plus si vous décidez de l'accompagner d'une barbue à l'oseille ou d'un tartare végétal de langoustines, à la façon d'Alain Passard... Du grand art !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos Rebberg Riesling - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Expressif et versatile : rhubarbe, sauge, poivre vert, cardamome, bâton de réglisse, verveine, thé vert, menthe et clou de girofle, mais aussi la poire, la pomme, le yuzu ou l'écorce d'orange. Des légumes racinaires. Une touche fumée.

Bouche : Volume considérable du fruit et intensité épicée : les fruits blancs parfaitement mûrs et délicatement miellés s'enrobent de saveurs épicées, entre bergamote, gingembre, poivres subtils, écorce de citron séchée ou piments doux...

Accords mets-vins : Une barbue à l'oseille ou un tartare végétal de langoustines, à la façon d'Alain Passard.



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