

Domaine Marc Kreydenweiss - Magnum Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2013 - blanc



Dégusté voici quelques jours seulement en compagnie d'Antoine Kreydenweiss, nous n'avons pas pu résister à l'envie de vous proposer quelques-uns des tout derniers magnums disponibles de ce superbe Wiebelsberg 2013, un vin qui porte en lui la vérité d'un grand terroir et cette capacité extraordinaire du riesling à véhiculer l'identité et surtout l'énergie du sol avec une élégance incroyable.

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, volume et générosité d'un côté, tension minérale et raffinement floral de l'autre.

Comme pour ses autres grands crus, Antoine fait le choix d'une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de soufre. Sur ce millésime 2013, la fermentation fut très lente (le vin a fini d'absorber tous ses sucres à l'été 2015 !) et l'élevage a duré au total près de 3 ans. Le moins que l'on puisse dire aujourd'hui, c'est que la patience d'Antoine est largement récompensée !

L'empreinte du sol, précise et intense, sur des notes de poussière de roche, de graphite et de pétrole, s'accompagne d'arômes fins et délicats évoquant des fleurs mystérieuses, les herbes aromatiques, le laurier, la gentiane et la feuille de tabac à peine séchée. Une touche de citron confit, une autre évoquant la pomme Granny complètent un bouquet fascinant de pureté et d'équilibre.

Un équilibre que l'on retrouve en bouche. Le fruit blanc frais, l'agrumes acidulé, la roche et sa dimension saline, même empyreumatique sur la finale, les épices raffinées : tout est là, parfaitement en place. Cristallin, juteux, stimulant, doté d'une finale prodigieuse de précision et de persistance, voici l'archétype du grand riesling intense et minéral, qui vous accompagnera pendant de nombreuses années, pour magnifier, par

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

exemple, une raie au beurre noir ou une barbue à l'oseille.

Un des plus beaux Rieslings secs produits en 2013 : grand !

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Magnum Wiebelsberg Grand Cru Riesling - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Complexe et minéral : poussière de roche, graphite et pétrole, fleurs mystérieuses, herbes aromatiques, laurier, gentiane et feuille de tabac. Citron confit. Pomme granny.

Bouche : Cristalline, juteuse et tendue. Le fruit blanc frais, l'agrumes acidulé, la roche et sa dimension saline, même empyreumatique sur la finale, les épices raffinées : tout est là, parfaitement en place.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Homard grillé et son beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique.