

Domaine Marc Kreydenweiss - Kritt Gewurztraminer - 2018 - blanc



Ce Gewurztraminer à la fois volubile et élégant, au profil moelleux, semble porté par le sol qui lui donne une intensité d'expression et un relief en bouche 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 tendu et salin, résolument épicé, bien loin des caricatures exotiques ou « doucereuses » que l'on prête trop souvent à ce cépage.

La qualité du travail à la vigne mené par Antoine permet 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 choisit de laisser faire la fermentation de la façon la plus naturelle qui soit, tout en ayant observé qu'une juste maturité des baies aboutit le plus souvent à un vin demi-sec. En 2018, la belle teneur en sucre des raisins a finalement donné un vin au profil moelleux, idéalement équilibré par une acidité juteuse et scintillante.

Dès le premier nez, sensuel et intense, on aime la dimension épicée du bouquet, qui s'ouvre sur des notes de pain d'épices, de vanille, de cuir fin, accompagnées d'une touche résolument florale, entre essence de rose et pot-pourri de fleurs séchées. La belle qualité du fruit s'exprime dans de franches évocations de gelée de coing, de pêche jaune et d'abricot, mâtinées d'une nuance de mangue et d'une touche tonique évoquant la bergamote et le pamplemousse confit.

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

Domaine Marc Kreydenweiss - Kritt Gewurztraminer - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, reflet topaze

Nez : Sensuel et épicé : pain d'épices, vanille, cannelle, cuir fin. Rose séchée, pot-pourri de fleurs séchées. Gelée de coing, poire, prune et abricot. Une touche de bergamote et de pamplemousse confit. Mangue.

Bouche : Suave, enveloppante et souple, gorgé de saveurs de pâte de fruit (prune et abricot) et d'ananas confit. Dynamisée par l'énergie du sol et une belle acidité juteuse et stimulante. Elle finit droite, incisive et dynamique, portée par une expression saline

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Gewürztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique