

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos du Val d'Eléon - 2018 - blanc



Autre cuvée phare chez Kreydenweiss, ce Clos du Val d'Eléon constitue un fort bel hommage à une ancienne tradition de la viticulture alsacienne : magnifier un terroir à travers des assemblages judicieux de cépages nobles en élaborant ce que les anciens appelaient les « Gentils ». Si, aujourd'hui, la culture du vin « mono-cépage » s'est imposée dans le vignoble alsacien, les amateurs que nous sommes peuvent se réjouir que quelques vignerons inspirés (et obstinés !) aient su faire perdurer cette pratique. On pense évidemment aussi aux Deiss ou encore à Marc Tempé...

Ce Clos du Val d'Eléon, situé en aval du Clos Rebberg, s'appuie sur un substrat homogène de schistes gris de Villé et d'ardoises bleues, qui donne au vin sa signature minérale et épicée : on a littéralement l'impression de « sucer le caillou ».

Nous sommes en 1987 quand Marc Kreydenweiss décide de complanter cette belle parcelle d'un hectare environ, à part égale, de riesling et de pinot gris. Des vignes qui n'ont jamais connu un quelconque intrant de synthèse mais uniquement des pratiques biologiques et bio-dynamiques adoptées par ce vigneron précurseur et visionnaire dès la fin des années 1980. Une qualité de viticulture que l'on perçoit aujourd'hui dans le verre, dans cette sensation de pureté du fruit et cette énergie communicative que le vin porte en lui de bout en bout.

Vinifié le plus naturellement du monde, sans ajout de soufre pendant cette phase (mais uniquement à la mise en bouteille, en quantité parcimonieuse), puis élevé en vieux foudres, ce Clos Val d'Eléon au profil singulier affirme son identité dès le premier nez, entre éclat généreux et gourmand du fruit, fraîcheur verdoyante et minéralité épicée.

Si l'on démarre sur une touche florale et chlorophyllienne, entre petites fleurs blanches, fenouil sauvage et feuille de céleri, c'est bien la générosité du fruit qui prend rapidement l'ascendant, sur des évocations franches de marmelade et de pâte d'orange, de confiture de mirabelle, de prune Reine-Claude, de fruit de la passion et de mangue. Plus le vin s'aère, plus sa complexité s'affirme, ajoutant une dimension épicée, entre poivre, essence de bergamote et gingembre.

La bouche est à la fois nourrissante et active, pleine et vibrante. On aime les saveurs de pommes Reinette et Granny, de prune et de marmelade. L'empreinte des sols de schistes se lit dans de stimulantes notes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de poivre, de graine de moutarde ou de wasabi. Plus le vin avance, plus on revient à une fraîcheur mentholée et citronnée. C'est superbe !

Plein et tonique, ce Clos du Val d'Eleon brillera sur un cabillaud rôti accompagné de légumes verts étuvés, une blanquette de lotte safranée ou une darne de saumon sauce Béarnaise. Une référence incontournable pour une expérience unique en son genre.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos du Val d'Eléon - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Frais et tonique : petites fleurs blanches, fenouil sauvage et feuilles de céleri. Marmelade et pâte d'orange, confiture de mirabelle, prune Reine-Claude, fruit de la passion et mangue. Poivre, essence de bergamote, gingembre.

Bouche : Nourrissante et active, pleine et vibrante. Saveurs franches de pommes Reinette et Granny, de prunes et de marmelade. Une dimension épicée de poivres, de graine de moutarde ou de wasabi. Finale fraîche, mentholée et citronnée

Accords mets-vins : Blanquette de lotte au safran. Choucroute aux poissons. Dos de cabillaud rôti, légumes verts à l'étuvée. Darné de saumon sauce béarnaise.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling et pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique