

Domaine Marc Kreydenweiss - Magnum Kastelberg Grand Cru Riesling - 2019 - blanc



Pièce-maîtresse du millésime, ce Grand cru Kastelberg rayonne d'une fraîcheur de tous les instants et d'un fruit éclatant de pureté. Il vibre d'une verticalité pierreuse qui pénètre tous nos sens.

Doit-on encore présenter le Grand Cru Kastelberg, qui surplombe la cité d'Andlau et la très ancienne maison familiale des Kreydenweiss ? Comptant moins de 6 hectares, c'est un des plus petits grands crus alsaciens, mais c'est aussi l'un des plus anciens et fameux, grâce à l'incroyable personnalité qu'il donne au vin. Ce « mont des terrasses » (de l'alsacien « caschte » qui signifie terrasse) est déjà mentionné au 11ème siècle pour la qualité des vins qui en sont issus.

Avec courage et détermination, les vignerons ont façonné au fil des siècles ces pentes abruptes, jusqu'à 75% de déclivité, aménageant d'étroites restanques pour pouvoir limiter l'érosion et y planter la vigne. L'unité géologique quasi-parfaite du lieu est très rare en Alsace : le Kastelberg semble être taillé d'un seul bloc dans les schistes de Steige, cette roche très ancienne, dure et noire, datant de l'ère primaire et formée d'assemblages compacts de quartz et de micas.

Avec son sol brun et son orientation au Sud, le Kastelberg exprime aussi avec beaucoup de force les caractéristiques du millésime : ici, le riesling, cépage quasi-exclusif, se montre d'une redoutable tension les années froides, mais aussi d'une belle profondeur tant aromatique que structurale sur les millésimes plus solaires.

Connaissant la force naturelle de ce terroir d'exception, Antoine n'hésite pas à prolonger l'élevage pendant près de deux ans, et à inclure une proportion de bois neuf que le Kastelberg « digère » sans problème, bien au contraire.

Alors, bien sûr, ce Kastelberg, qui est probablement un des grands crus alsaciens à la plus longue capacité de garde, est encore dans ses « langes ». Mais déjà, après une bonne aération, on perçoit la noblesse de ses origines et son élégance raffinée. Des notes rafraîchissantes et délicates de petites fleurs blanches, de menthe, d'eucalyptus, de coriandre, de verveine citronnée et de réglisse virevoltent gaiement au-dessus du verre, accompagnées d'une touche fumée et d'une note de poivre gris typique de ce terroir de schiste. Puis viennent les agrumes et les fruits du verger :

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

on pense au citron vert, au pamplemousse, au coing, à la pêche de vigne et à la mirabelle.

L'aromatique se déploie lentement et sûrement, laissant maintenant d'autres épices occuper le devant de la scène, sur la baie de genièvre et la cardamome. On croit en avoir fini, mais non ! Une note gourmande de confiture de lait précède quelques agrumes confits et le suc de violette. Tandis que l'expression du sol fait un retour remarqué, sur des notes d'ardoise et de pierre frottée... La capacité de ce Kastelberg à se régénérer sans cesse est prodigieuse.

Même enchantement en bouche où la pureté d'une eau de source se combine à des saveurs franches de fruits blancs, de prune, de réglisse, de poivre et de menthe. De fines évocations de peau de citron confit et de kumquat apportent une touche tonique. La finale est pénétrante : habitée par le sol, verticale, elle imprègne tous nos sens. Bravo à Antoine Kreydenweiss d'avoir su capter et transmettre la vie, l'énergie et les messages du sol avec une telle intensité.

Un très grand vin que l'on aura autant de plaisir à déguster dans sa jeunesse (après un bon carafage) avec un tartare de bar aux agrumes, herbes fines et poivre Timut, dans 7 ou 8 ans avec un homard grillé et son beurre d'agrumes et d'estragon, ou plus tard encore, avec un jarret de porc fumé aux épices. Incontournable.

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Magnum Kastelberg Grand Cru Riesling - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, légers reflets
verts

Nez : Versatile, étagé : fleurs
blanches, menthe, eucalyptus,
coriandre, verveine citronnée et
réglisse, fumée, poivre gris, citron vert,
pamplemousse, coing, pêche de
vigne, mirabelle, baie de genièvre et
cardamome, suc de violette, ardoise

Bouche : Cristalline, fluide et
savoureuse : fruits blancs, prune,
réglisse, poivre et menthe. Une touche
tonique et stimulante de citron confit et
kumquat. Finale pénétrante et
verticale, épicée, habitée par le sol.

Accords mets-vins : Un tartare de
bar aux agrumes, herbes fines et
poivre Timut, dans 5 ans avec un
homard grillé et son beurre d'agrumes
et estragon ou, dans 10 ou 15 ans,
avec jarret de porc fumé cuit dans un
bouillon d'épices.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique