

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos du Val d'Eléon - 2019 - 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 rare et très homogène de schiste bleu, une veine géologique qui date du précambrien et constitue ainsi le plus vieux terroir de tout le vignoble alsacien. Une roche qui donne au vin sa signature minérale et épicée : on a littéralement l'impression de « sucer le caillou ».

C'est à partir de 1985 que Marc Kreydenweiss a commencé à racheter des petites parcelles sur ce coteau pour constituer progressivement un bel ensemble d'un seul tenant, de plus d'un hectare. Après un gros travail de défrichage, il décide en 1987 d'y complanter, à part égale, riesling et 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 perpétuée par Antoine avec enthousiasme. Ce terroir singulier, plutôt frais et tardif, aux rendements toujours assez faibles, plaît beaucoup à Antoine. Il confie aimer travailler la vigne « dans cet endroit paisible, où l'on entend vivre la nature ».

Vinifié le plus naturellement du monde, sans ajout de soufre (excepté 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 fumée, épicée, à l'énergie communicative.

Si l'on démarre sur une touche florale et chlorophyllienne, entre petites fleurs blanches, fenouil sauvage, menthe séchée, verveine et feuille de céleri, c'est bien la générosité du fruit qui prend rapidement l'ascendant, sur des évocations de pomme et de poire, de prune jaune et de marmelade aux agrumes. Plus le vin s'aère, plus sa complexité s'affirme, ajoutant une dimension épicée, entre poivre, essence de bergamote et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

gingembre. Mais aussi une étonnante dimension iodée évoquant la teinture d'iode.

La bouche est marquée par la texture granuleuse du jus rappelant les schistes omniprésents dans le sol. Le milieu de bouche gagne en rondeur autour de saveurs de fruits blancs bien mûrs. La finale, puissante, comme traversée de tannins qui se fondront avec le temps, imbrique totalement le fruit et la roche. On comprend ici tout le sens d'un « vin de lieu ».

Après 3 ou 5 ans de garde, une lotte au safran ou en tajine, ou encore une choucroute de la mer seront d'excellentes options pour ce singulier vin de terroir.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos du Val d'Eléon - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Frais et tonique : petites fleurs blanches, fenouil sauvage, menthe séchée, verveine et feuille de céleri, pomme et poire, prune jaune et marmelade aux agrumes, poivre, essence de bergamote et gingembre, teinture d'iode

Bouche : Un jus à la texture granuleuse rappelant ces schistes omniprésents dans le sol. Le milieu de bouche gagne en rondeur autour de saveurs de fruits blancs bien mûrs. Une finale puissante, entre fruit et roche traversée de tannins qui se fondront

Accords mets-vins : Une lotte au safran ou en tajine. 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 2032

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