

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos Rebberg Riesling - 2020 - blanc



Même s'il ne fait pas partie des 3 grands crus du Domaine, ce Clos Rebberg est incontestablement un vin emblématique chez les Kreydenweiss : le Riesling y développe une de ses expressions les plus racées et profondes, intensément minérales et énergiques que l'on puisse trouver en Alsace.

Ce terroir est situé sur le lieu-dit Aux Vignes. Il fait face au Kastelberg de l'autre côté de la vallée de l'Andlau, et est exceptionnel à bien des égards. D'abord par sa déclivité vertigineuse : sur ce coteau exposé à l'Est et au Sud-Est, la pente peut atteindre 80% ! Au fil des siècles, les hommes sont parvenus à aménager une vingtaine de terrasses, soutenues par des murs de pierre, qui s'étagent sur plus de 70 mètres.

Malheureusement, ce coteau extrêmement difficile à travailler, avait été abandonné après la crise phylloxérique. Il a fallu la patience et le courage de Marc Kreydenweiss pour réaliser un travail titanesque de défrichage dans les années 1990, avant de replanter des pieds de riesling et de pinot gris (ce-dernier ayant été finalement ensuite surgreffé avec du riesling).

Autre caractéristique majeure de ce terroir plutôt frais et tardif du Clos Rebberg : la vigne s'immisce dans un sol rare de schistes bleus de Villé, une des roches les plus anciennes que l'on trouve dans le vignoble alsacien, formée voici quelques 500 millions d'années ! Une roche qui va donner au riesling, cépage désormais exclusif du Clos Rebberg, sa pureté et son extraordinaire force minérale.

Aujourd'hui, par sa connaissance intime de chaque terroir, Antoine parvient à retranscrire à merveille leur typicité dans le vin. Aucun artifice boisé, ni sous-, ni sur-maturité du raisin, tout est parfaitement ajusté pour que le vin soit le reflet le plus parfait de son environnement et des caractéristiques du millésime.

Ce Clos Rebberg 2020 se présente aujourd'hui à nous dans un registre d'abord vertical, précis et retenu, avant de laisser parler son énergie interne et sa fougue exceptionnelles. Son fruit, d'une belle pureté, se déploie progressivement, entre fruits jaunes et agrumes : l'ananas, la pêche jaune et la mangue voisinent avec des notes fraîches et stimulantes de citron et de pamplemousse. Le bouquet s'oriente ensuite sur une dimension plus minérale et épicée : une note aux accents camphrés d'huile de bergamote précède une touche iodée et de nombreuses épices entremêlées. On distingue la cardamome verte, le carvi et le clou de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

girofle. On pense aussi à des feuilles de laurier, à la sauge, au gingembre frais et à des oshinkos marinés. Le tout enrobé d'une touche de miel de sapin.

L'ampleur de bouche est considérable : la matière, dense mais fuselée et très active, charrie des saveurs de fruits blancs, de coing, de sauce à la prune. A peine en bouche, le vin trace son chemin, porté par une énergie tellurique aux accents épicés. Les agrumes autour de la carambole, du citron yuzu, du kumquat, du pamplemousse, sont relevés d'une touche de graine de coriandre. On retrouve ce caractère éminemment vivant et tonique des vins signés Antoine Kreydenweiss. On ressent sur la finale la vibration intense du sol, sur une note salée particulièrement sapide et salivante.

Difficile de faire plus expressif. Difficile de faire plus intense et plus long. Difficile surtout de faire parler le sol et le terroir avec une telle force et une telle sincérité. Ce vin est passionnant ! Et le sera encore davantage si vous décidez de l'accompagner d'un ceviche ou d'un tartare de poissons bien épicé, mais aussi d'huîtres Belon, de couteaux et même d'ormeaux. Dans un registre plus végétal, une barbue à l'oseille devrait également vous ravir.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Clos Rebberg Riesling - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Expressif et énergique : ananas, pêche jaune et mangue, citron et pamplemousse, camphre et huile de bergamote, cardamome verte, carvi et clou de girofle, feuilles de laurier, sauge, gingembre frais, oshinkos marinés, miel de sapin

Bouche : Grosse ampleur, une matière, dense mais fuselée et très active, sur des saveurs de fruits blancs, de coing, de sauce à la prune. Des agrumes énergiques, entre carambole, citron yuzu, kumquat, pamplemousse, graine de coriandre, finale vibrante, salée

Accords mets-vins : Une barbue à l'oseille ou un tartare végétal de langoustines, à la façon d'Alain Passard. Un ceviche ou d'un tartare de poissons bien épicé, mais aussi des huîtres Belon, des couteaux et même des ormeaux.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé 1 heure avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique