

Domaine Marc Kreydenweiss - Magnum Kastelberg Grand Cru Riesling - 2020 - blanc

magnum



Véritable « monstre sacré » parmi les cuvées signées Kreydenweiss, ce puissant Kastelberg fait triompher la roche. Sa minéralité dense et vibrante, fumée et épicée, puisée dans les couches profondes de schistes noirs, pénètre nos sens au plus profond pour mieux nous faire vibrer et nous élever vers des cimes enivrantes.

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 incroyable profondeur tant aromatique que structurelle sur les millésimes plus solaires, comme 2020.

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

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 dans un nez dominé par le triomphe de la roche. Une roche en fusion aux accents fumées, une minéralité évoquant les cendres, la pierre-ponce et l'encens, l'éclat d'ardoise et les épices, entre clou de girofle, baie de genièvre, poivre gris ou cardamome. Cet épais rideau de pierre s'ouvre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

à peine pour laisser entrevoir quelques pommes et poires pochées, là une tranche d'ananas, ici, un quartier de pamplemousse. A ce stade, le sol règne sans partage, ou presque.

La bouche, ample et tapissante, ouvre enfin la voie pour libérer le fruit jusque-là comme pétrifié, littéralement. Les saveurs intenses de mangue, de pêche, de poire et de prune jaune sont relevées de notes épicées : aux arômes que l'on percevait au nez s'ajoutent maintenant cumin, poivre vert et baie de Sichuan. Avec une assurance souveraine, le vin avance, inexorablement. La persistance de la finale est infinie ou presque, une finale qui pénètre au plus profond de nos sens pour mieux nous élever vers des cimes radieuses.

Un très grand vin qu'il faudra impérativement encaver pour mieux le redécouvrir dans 10 ans sur une palette de cochon à la sauge, aux épices et aux oignons grelots ou un curry vert de lotte ou de gambas. Choucroute de la mer ou choucroute traditionnelle alsacienne seront aussi de bonnes options. Un monument inaltérable.

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Kreydenweiss - Magnum Kastelberg Grand Cru Riesling - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, légers reflets
verts

Nez : Très minéral et épicé : accents
fumées, cendres, pierre-ponce et
encens, éclat d'ardoise, clou de
girofle, baie de genièvre, poivre gris
ou cardamome, pommes et poires
pochées, tranche d'ananas,
pamplemousse

Bouche : Ample et tapissante,
olibérant un fruit aux saveurs intenses
de mangue, de pêche, de poire et de
prune jaune relevées d'épices comme
le cumin, le poivre Sichuan, le poivre
vert. Incroyable persistance, une
énergie vibratoire en final

Accords mets-vins : Une palette de
cochon à la sauge, aux épices et aux
oignons grelots ou un curry vert de
lotte ou de gambas. Choucroute de la
mer ou choucroute traditionnelle
alsacienne



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2050

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique