

Domaine KREYDENWEISS, Riesling Grand Cru "WIEBELSBERG" 2015 magnum

150cl magnum Blanc Alsace AOC Wiebelsberg



La note by Christian Walter

95/100

Antoine Kreydenweiss maintient et maîtrise parfaitement, année après année, le niveau élevé de sa production. De grands riesling à la trame riche et minérale ! Ce domaine que j'apprécie depuis de nombreuses années produit de grands riesling sur les schistes du Kastelberg et du Clos Rebberg, ainsi que sur les grès du Wiebelsberg. Les vins sont précis, tenus par une belle trame qui associe précision, puissance, fruit et minéralité.

Wiebelsberg grand cru 2015 est une très belle bouteille, dans un grand millésime, une très belle réussite d'Antoine Kreydenweiss. Nous venons de rentrer les 36 dernières bouteilles et quelques magnums ! Le vin est noté 95-96/100.

Le domaine est noté 3*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue de Vins de France. Il est certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

KREYDENWEISS Antoine

Situé à Andlau, juste en face de l'abbaye en plein centre du village, le Domaine Marc Kreydenweiss produit des vins de **très grande qualité en biodynamie** depuis 25 ans. Le vignoble de 13,5 ha, créé il y a plus de trois siècles, compte de beaux terroirs en Grands Crus tels que Moenchberg, Wiebelsberg, et Kastelberg. Antoine Kreydenweiss a rejoint le domaine en 2004, et gère désormais les vignes et les vinifications.

La philosophie du Domaine est restée la même: le respect de la nature avant tout, et la biodynamie pour fil conducteur. Dans un monde où le vin est devenu très industriel et bourré d'adjuvants de toutes sortes, Marc Kreydenweiss vinifie tout en douceur, avec très peu de sulfites, à la fois pour respecter le consommateur, mais aussi pour produire **des vins d'une grande complexité**, respectant ainsi également ses terroirs. Il emploie l'expression "respectueux du terroir" parce que ce dernier n'est pas uniquement composé par le sol, la météo et la plante même, mais aussi par l'homme qui, avec son histoire, sa culture et ses techniques utilisées, influence l'expression de ces trois facteurs.

Vendangés en sur-maturité, avec des rendements ne dépassant pas 30-40 hectolitres à l'hectare, les

grands crus consacrent cette originalité des terroirs qui s'expriment dans des vins d'**une approche subtile** et d'une rare délicatesse.

Le vin

Situé à la sortie de la vallée d'Andlau et orienté sud-est sur une forte pente, le Wiebelsberg profite d'un sol de sable de grès rose des Vosges qui a la double particularité d'être bien drainant et de se réchauffer rapidement. Bref un mince climat idéal pour favoriser la naissance d'un Grand Cru, dont l'expression minérale se révèle dans le Riesling. Jeune le vin est floral (acacia, rose) et présente un fruité discret (agrumes, poire mûre, pêche, mangue). Avec le temps il offre des arômes épicés (cannelle, muscade, orange), et une intensité aussi pure qu'harmonieuse.

Tasted from the foudre in April 2017, the 2015 Grand Cru Wiebelsberg Riesling is highly complex and intense on the nose, displaying gorgeous lemon, sandstone and smoky aromas. Very distinctive. Round and juicy, with fine tannins and an elegant acidity, this is a stunningly round and lush Wiebelsberg with a long and intense finish. I have rarely tasted such a sexy Wiebelsberg that is appealing rather to the hedonistic part of my soul. (Guide Parker juin 2017)

La presse spécialisée en parle

Nous continuons à saluer le travail perfectionniste de Marc Kreydenweiss. Il fut l'un des premiers, dès 1989, à se lancer dans l'aventure de la biodynamie, qu'il maîtrise désormais avec brio. Il fut également l'un des précurseurs du retour à l'assemblage, notamment avec la cuvée Clos du Val d'Eléon qui, depuis 1986, fait cohabiter le riesling et le pinot gris de manière harmonieuse. La mosaïque des terroirs du village d'Andlau permet à Marc Kreydenweiss de parfaire – avec beaucoup de classe d'ailleurs – les nuances et les subtilités de chaque vin. Des schistes du Kastelberg et du Clos Rebberg au terroir de grès du Wiebelsberg, les vins sont précis, tenus par une trame qui associe toujours puissance, finesse et fermeté. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Antoine Kreydenweiss a rejoint le domaine en 2004, il gère désormais seul les vignes et les vinifications. Il vinifie des vins secs qu'il élève sur lies pour qu'ils gagnent en harmonie. Les vignes sont travaillées en biodynamie depuis assez longtemps pour avoir acquis une certaine stabilité. En 2007 et 2008, la pureté et la maturité sont au rendez-vous pour donner des vins à la minéralité affirmée, marqués dans plusieurs cuvées par les terroirs de schistes, originaux en Alsace. La recherche d'un faible niveau de soufre à la mise a fragilisé quelques cuvées en 2007, des variations de bouteilles sont possibles en fonction de leur stockage. Le domaine n'a pas envoyé d'échantillons en 2011, nous publions les notes des rieslings grands crus re-dégustés au domaine. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Lead since 2009 by Marc's son Antoine Kreydenweiss, the 13-hectare domaine in Andlau (Bas-Rhin) is currently planting new blocks in the Grands Crus Kirchberg de Barr, Wiebelsberg, Kastelberg and Muenchberg with 10,000 vines per hectare that can only be cultivated by horse and should intensify the terroir expression of Antoine's wines that are already highly expressive in their mineral character. Kreydenweiss's 2015s are of great quality, especially the grands crus that belong to the most exciting wines produced in Alsace in that vintage. The crus ferment and age in foudres for one year and then for another year in stainless-steel tanks. The resulting 2015s – all rather low in sulfur (50-60 milligrams total) – combine purity and precision with tension and complexity in a distinctive way. Although Antoine's 2015's fermented very slowly and the malolactic fermentation was done earlier (in November) than the alcoholic, they are remarkably clear, precise, and, except for Gewurztraminer Kritt, Lerchenberg and the Wiebelsberg, dry. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 94-95/100

- **Cépage** : 100% riesling
- **Terroir** : Grès rose des Vosges. Une exposition Sud-Est avec une forte pente.
- **Vignoble** : Un sol de sable de grès des Vosges bien drainant et se réchauffant rapidement, autant d'éléments qui créent un micro climat idéal à la naissance d'un Grand Cru, où l'expression minérale se révèle dans le Riesling.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2040
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 9 à 11°C
- **Coup de coeur** : Oui