walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

KREYDENWEISS - KASTELBERG 2018 - riesling grand cru

75 cl Blanc Alsace AOC Kastelberg



La note by Christian Walter 96/100

Antoine Kreydenweiss maintient et maitrise 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.

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 (Alsace)

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

Les parcelles du Kastelberg Grand Cru surplombent la cité d'Andlau, avec des coteaux présentant une déclivité variable de 35 à 75% menant, à son sommet, à une croix et son kiosque dominant la vallée. Un terroir unique en Alsace de par son sol de schiste de Steige de couleur noire. Le Kastelberg est l'un des plus anciens Crus d'Alsace, mentionné dès 1064.

The 2016 Alsace Grand Cru Kastelberg Riesling is beautifully rich and fine on the nose with dark flint, crushed black slate and volcanic notes intermixed with perfectly ripe fruit. What a delicacy! The wine opens charmingly dense and textured, very generous but highly elegant and remains pure and flinty until the long and structured finish. This is an intense and aromatic, even lush and yeasty Kastelberg with fine tannins and a great finish with tension and balance at the same time. This is an immense wine with very great aging potential. Tasted October 2018. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96+/100)

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 quil élève sur lies pour quils 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 :** 96+/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Terroir :** Un terroir unique en Alsace de par son sol de schiste de Steige de couleur noire. Le Kastelberg est l'un des plus anciens Crus d'Alsace, mentionné dès 1064.

- **Vignoble :** Les parcelles du Kastelberg Grand Cru surplombent la cité d'Andlau, avec des coteaux présentant une déclivité variable de 35 à 75% menant, à son sommet, à une croix et son kiosque dominant la vallée.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Millésime :** 2018
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2040
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 9 à 11°C
- **Coup de coeur :** Oui