

ALSACE RIESLING

« AU DESSUS DE LA LOI » 2022

Marc Kreydenweiss



Situation : En 1971, Marc Kreydenweiss vigneron visionnaire, succède à ces parents et reprend les rênes du domaine. Vigneron avant-gardiste, comment l'étaient ces ancêtres, il pousse sa réflexion vers l'expression complexe et pure du terroir des vins. Passionné de géologie, pas un caillou ni un grain de sable ne laisse Marc indifférent. Il se concentre sur l'épanouissement de la vigne afin qu'elle puisse produire des raisins de qualité sur un terroir sain. Il raisonne la taille, réduit les rendements et améliore la qualité et la précision du travail en cave afin de gagner dans la concentration, de la complexité et de la longueur dans ces vins. En 2008, Marc s'installe sur le domaine des Costières de Nîmes,

laissant Antoine son fils cadet seul face à son premier millésime. C'est le début d'une série de projet d'évolution sur le domaine...

Encépagement : Riesling

Terroir : Grès rose des Vosges

Température de Service : 10 à 12°C

Potentiel de Garde : 2025 - 2032

Observations : Au nez, le vin s'exprime avec puissance, il dévoile des aromatiques de pêches des vignes, d'abricot, d'orange et de poire Williams. On découvre des notes plus fraîches et minérales après une belle oxygénation du vin. La bouche s'affirme sur une dimension aérienne et gagne en intensité au fur et à mesure de la dégustation. On redécouvre des notes exotiques et des évocations de citron confit, de mangue et de litchi. La persistance aromatique est presque digne d'un grand cru du secteur, superbe.

Quelques accords : En apéritif, Poissons en sauce, Fromages à pâtes dure...

