

Domaine Marc Tempé - Priegel Pinot Blanc Haut Lieu - 2015



Nouveau-venu dans l'incroyable collection de cuvées proposées par Marc Tempé, ce Priegel lui tient particulièrement à cœur. Tout simplement parce que ce petit lieu-dit de la commune de Sigolsheim, au pied du célèbre grand cru Furstentum et de l'Altenbourg, a vu naître Marc.

Les deux parcelles de vieilles vignes plantées en 1960 bénéficient d'un terroir complexe avec un sol argilo-calcaire assez riche et lourd en surface, mais aussi des sables et des graves en sous-sol, qui vont donner au vin une minéralité épicée rare pour un pinot blanc et franchement réjouissante.

Comme toujours avec Marc, pour qui le vin doit prendre le temps de s'installer, de respirer et d'échanger avec son environnement, la vinification et l'élevage se sont faits en barriques (sans bois neuf) pendant deux ans, où le vin s'est nourri de ses lies et tranquillement mis en place.

Nous avons eu la chance de déguster pour la première fois cette toute nouvelle cuvée en février dernier et nous avons franchement « pris une claque » : un pinot blanc d'une telle densité, d'une telle ampleur, parcouru de part en part par l'énergie et la puissance du sol, on n'en goûte vraiment pas souvent ! Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître.

Dès le premier nez, on sent ici une vraie générosité avec ses arômes affirmés de muguet, de fleurs jaunes et même de lavande et surtout ce fruité à la fois intense et crémeux évoquant gelée de pomme, crème à la poire, mais aussi des fruits frais que l'on retrouve en bouche, entre célestin, goyave et anone.

Ici, la puissance est parcourue par une trame minérale intense, qui donne de l'énergie et de l'allant : dans le sous-sol de graves, la vigne est allée puiser cette dimension épicée et cette tension qui étire le vin, pour finir dans un registre frais et légèrement mentholé. Un vrai coup de cœur pour ce pinot blanc parcellaire à nul autre pareil.

Domaine Marc Tempé - Priegel Pinot Blanc Haut Lieu - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Notes fumées. Muguet, fleurs jaunes et même une pointe de lavande. Gelée de pomme, poire, clémentine, goyave et anone. Crème fouettée. Une touche de gingembre frais...

Bouche : Très cohérente avec le nez. Puissante et généreuse, parcourue par une belle trame minérale qui retend et énergise. Salinité et grosse persistance sur la finale.

Accords mets-vins : Charcuterie fumée, choucroute, andouillette à la moutarde, boudin blanc. De nombreux fromages plutôt fruités.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : 100% Pinot Blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique