

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg Haut-Lieu - 2012



Le Rodelsberg fait partie de ces vignes classées désormais chez les Tempé en « Haut Lieu », qui font l'objet d'une vinification parcellaire tant le terroir donne au vin une identité gustative forte. Nul doute que bien de ces « hauts lieux » mériteront d'ailleurs le titre de « cru » le jour où la notion de premiers crus arrivera en Alsace...

Le lieu-dit Rodelsberg se situe sur la partie haute du Mambourg, plus exactement, sur le plateau de la colline du grand cru, à 400m d'altitude. Le sol peu profond est essentiellement fait de marnes et d'argiles rouges reposant sur un sous-sol rocheux très calcaire. Ces terres communales avaient été attribuées après la guerre au père de Marc, ouvrier à la cartonnerie du village voisin. Il y a défriché 2 parcelles (13 ares en totalité) dans lesquelles il a complanté gewurztraminer et pinot gris.

Dès la reprise du vignoble, Marc Tempé a concentré ses efforts sur la conduite de ces parcelles : taille très courte et légers labours en surface, fin des amendements. "Au fur et à mesure des années, nous avons constaté une transformation radicale de ces parcelles. Depuis 2004, nous récoltons les gewurztraminers et les pinots gris à bonne maturité en un seul passage, avec un rendement de l'ordre de 20 hl/ha" nous explique Marc. Nous ajouterons que cela donne bien une idée du niveau d'exigence et de concentration que Marc recherche dans ses vins, quand on sait que la plupart des vignerons alsaciens n'hésitent pas à monter leurs rendements jusqu'aux 50 hectolitres autorisés pour leurs... grands crus !

Le Rodelsberg, qui assemble 70% de Gewurztraminer et 30% de Pinot gris, est élevé en fût, sur lies fines, pendant 3 ans. Les deux cépages se fondent complètement pour donner cette véritable "bombe" de fruits frais et gourmands. Aujourd'hui, avec 6 ans d'âge - Marc adore réserver comme cela quelques surprises à ses clients, « oubliant » pendant quelques années dans sa cave miraculeuse quelques superbes cuvées... - , le bouquet se révèle d'une incroyable sophistication . Pomme d'amour, mangue, abricot confit, marmelade d'orange, une touche de rose séchée et de litchi, cannelle, girofle, gingembre : c'est encore une fois un tableau aromatique flamboyant que l'on découvre ici.

La bouche offre une profondeur hors du commun, digne d'un Grand Cru : le vin est délicieusement onctueux, mais toujours soutenu par une impeccable fraîcheur, aux accents légèrement iodés, et une minéralité très salivante. La très légère sucrosité que l'on pouvait ressentir à la fin de l'élevage, du fait de la présence d'un peu de botrytis, s'est aujourd'hui parfaitement fondue avec l'acidité naturelle du terroir. Voici un vin unique, à la fois très pur dans son eau, mais très profond, d'une splendide densité avec ses fins tannins, et toujours ce peps qui vous revigore. On adore !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg Haut-Lieu - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Flamboyant : Pomme d'amour, mangue, abricot confit, marmelade d'orange, une touche de rose séchée et de litchi, cannelle, girofle, gingembre...

Bouche : Fraîche, parfaitement équilibrée, bouche charnue et patinée. Magnifiques fruits : coing, mirabelle, prune jaune et quetsche. Une véritable corne d'abondance en finale, sur les épices et les fruits confits.

Accords mets-vins : Foie gras d'oie. Echine de porc au curry. Canard ou porc laqué. Traditionnel Baeckeffe alsacien. Volaille rôtie. Légumes braisés, voire caramélisés.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille légèrement tendre

Cépage : 70% gewurztraminer, 30% pinot gris

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique