

Domaine Marc Tempé - Sporen Grand Cru Gewurztraminer - 2015



Avec ce Grand Cru Sporen, Marc Tempé nous montre avec brio sa capacité à sublimer la complexité aromatique du Gewurztraminer dans un vin à la fois très généreux et d'une haute distinction. Le Sporen est le dernier grand cru tombé dans l'escarcelle de Marc et Anne-Marie, un grand cru réputé pour la densité de ses vins. Cette nouvelle pépite, absolument introuvable ailleurs que sur la Route des Blancs, est issue d'une micro-parcelle d'à peine 9 ares sur des pentes douces exposées au Levant.

Ce coteau de la commune de Riquewihr bénéficie d'un sol profond argilo-marneux, riche en acide phosphorique en surface, ce qui constitue un facteur de précocité, mais aussi capable de retenir l'humidité en sous-sol, alors que le micro-climat est ici plutôt très ensoleillé et sec. Les conditions idéales pour obtenir un raisin parfaitement sain et mûr, concentré en éléments minéraux et équilibré, surtout lorsque, comme Marc, on pratique scrupuleusement une culture bio-dynamique.

Après un élevage en foudres anciens, pendant 2 ans, ce Grand Cru Sporen affiche aujourd'hui un profil particulièrement racé et une densité impressionnante. Son bouquet est déjà extraordinairement sophistiqué, à la fois floral sur la rose, le jasmin et l'églantine, épicé, sur le gingembre, la cardamome et le poivre de Sichuan et, bien sûr, intensément fruité, entre coing, mirabelle, orange, mangue et fruit de la passion.

On retrouve en bouche cette densité : le vin est puissant et charnu, toujours actif, porté par une superbe trame saline qui donne de la finesse et de l'énergie. La finale est splendide et extrêmement bien définie : très sapide, elle emmène avec elle un cortège d'épices qui semblent danser sur votre palais. Avec ce deuxième millésime, Marc Tempé semble déjà avoir capté le meilleur de ce que pouvait transmettre le grand cru Sporen : « Respect ! »

Domaine Marc Tempé - Sporen Grand Cru Gewurztraminer - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très complet : rose, jasmin et églantine, gingembre, cardamome, poivre de Sichuan. Intensément fruité, entre coing, mirabelle, orange, mangue et fruit de la passion.

Bouche : Juteuse et charnue, très active, portée par une superbe trame minérale qui donne finesse et énergie. La finale est immense, sapide et salivante, richement épicée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé, ou aération de 2 heures minimum.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille tendre

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique