

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Riesling - 2016



C'est peu de dire que l'année 2016 semble avoir particulièrement bien convenu au riesling, chez Anne-Marie et Marc Tempé. Toutes les cuvées nous ont éblouis par l'harmonie qui règne ici entre élégance de l'expression des sols et luxuriance fruitée. Ce brillant Zellenberg, tellement expressif, qui allie comme rarement sensation de fraîcheur et haute maturité d'un fruit charnu.

Les vignes affichent ici une bonne quarantaine d'années au compteur et s'immiscent en profondeur dans ce terroir complexe, où se succèdent argiles, marnes schisteuses et couches de calcaires blancs. Tout est là pour donner au vin de la complexité, de la structure, tout en maintenant une vraie tension.

Elevé en foudres pendant deux ans, ce superbe Riesling dégage dès le premier nez une sensation de fraîcheur et de pureté tout à fait irrésistible : raisin frais, mandarine, kumquat, coriandre, craie mouillée, fumée, réglisse et petites fleurs blanches, le bouquet nous enchante par sa dimension tonique et résolument printanière. L'éclat et la générosité d'un fruit parfaitement mûr ne tarde pas à s'inviter à cette farandole d'arômes qui jaillissent du verre : la pomme, la prune mais aussi la goyave et la banane écrasée nous mettent en appétit !

On retrouve en bouche cet équilibre particulièrement harmonieux entre fraîcheur et saveurs mûres voire exotiques, cette dualité parfaitement maîtrisée entre l'expression du sol et celle du fruit : il y a là une matière large et ample, mais toujours tonique, portée par de fins amers évoquant la peau d'orange plantée de quelques clous de girofle... Le fruit ne vous quitte pas, avec ces saveurs de prune et de goyave, tandis qu'un élégant voile floral vient délicatement se loger dans une longue finale aux accents salins.

Complet, élégant et très intense, ce Riesling Zellenberg, sec, nous fait plonger dans la plus belle façon dans le style unique des vins de Marc Tempé, ce mélange subtil entre exubérance et raffinement, entre fantaisie et maîtrise. Un pur régal, à déguster aussi bien avec une terrine de poisson ou un taboulé, qu'une flammekueche ou une choucroute.

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Riesling - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : A la fois frais et mûr : raisin frais, mandarine, kumquat, coriandre, craie mouillée, fumée, réglisse et petites fleurs blanches, pomme, prune mais aussi goyave et banane écrasée.

Bouche : Une matière large et ample, mais toujours tonique, portée par de fins amers évoquant la peau d'orange plantée de clous de girofle... Le fruit ne vous quitte pas, avec ces saveurs de prune et de goyave. Finale saline, étirée.

Accords mets-vins : Terrine de poissons, taboulé. Poissons grillés ou brochettes de gambas. Flammekueche. Choucroute classique ou de la mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec tendre (SR
: 4.7 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-
dynamique