

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2016



Le Domaine Marc Tempé a fait le choix, assez rare en Alsace, de produire, dès le début des années 1990, des cuvées parcelles, désormais dénommées "Haut Lieu". Une idée désormais répandue chez la plupart des meilleurs vignerons alsaciens et annonciatrice de la notion de premier cru que l'on devrait voir apparaître très bientôt dans la classification des vins d'Alsace. Plutôt que d'assembler les productions, Marc les a isolées, convaincu de l'expression particulière de chacune d'entre elles et de l'identité propre à chaque micro-terroir.

Le Grafenreben (« les vignes du comte »), lieu-dit situé à la sortie de Zellenberg, en allant vers Ribeauvillé, est certainement l'un des plus beaux terroirs du village. L'exposition est et sud-est garantit à la vigne un bon ensoleillement et la protège des vents dominants. La nature des sols est quasiment identique à celle du grand cru Schoenenbourg : sous-sol de marnes argilo-calcaires, sol d'argile limono-sableuse calcaire d'une profondeur de 60 cm à 1 m. La texture et l'état structural - bonne fissuration et pierrosité -, favorisent la pénétration racinaire en profondeur où la vigne trouve ici fraîcheur et humidité. Même si c'est un sol difficile à travailler du fait de sa texture lourde, nécessitant une alternance gel-dégel pour l'entretien de sa structure, Marc est bien conscient depuis longtemps déjà qu'il tient là un terroir de tout premier plan.

Le lieu-dit Grafenreben est composé de seulement 2 parcelles (pour moins de 30 ares), dont l'une a été plantée dans les années 1950, et l'autre en 1977, uniquement en riesling, particulièrement adapté à ce sol.

Une fois de plus, ce Riesling Grafenreben, corsé, intense et généreux, a l'âme d'un grand cru, tant son bouquet et sa structure sont complexes, et sa finale longue et racée. Pierre frottée, mimosa, bergamote, poire, pêche blanche, une touche d'ananas et de pâtes de fruits, épices douces, entre vanille et noix de muscade, miel fin... toutes ces notes se mêlent harmonieusement dans ce vin profond, tendre en bouche (10 grammes de sucres résiduels) mais toujours tonique et vertical. La trame saline marquée agit ici comme un véritable « exhausteur » de goût et annonce une finale particulièrement sapide, à l'allonge spectaculaire.

Millésime après millésime, ce beau vin de gastronomie, au prix raisonnable, s'impose dans la cour des Grands !

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Très expressif : mimosa, bergamote, poire, pêche blanche, une touche d'ananas et de pâtes de fruits, épices douces, entre vanille et noix de muscade, miel fin.

Bouche : Profonde, tendre, nourrissante mais toujours tonique et verticale, portée par une trame saline très salivante. Très grosse allonge.

Accords mets-vins : Volaille rôtie. Mais aussi des plats riches et épicés : porc au caramel ou aux cinq parfums, lentilles à l'indienne (curry). Andouillette à la moutarde.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : Frais, autour de 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 10.7 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique