

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc - 2017



Ce Pinot Blanc représente pour nous l'un des plus beaux rapports prix-plaisir que l'on puisse trouver aujourd'hui en Alsace ! Le vin se distingue par son fruité intense et charnu qui donne une impressionnante ampleur en bouche, complété d'une minéralité fumée et finement épicée.

Les vignes sont plantées sur la commune de Zellenberg, tout autour d'un mamelon de grès calcaire. Elles bénéficient d'un terroir argilo-marneux, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits de calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

Comme toujours, le raisin a été récolté à parfaite maturité, sur ce millésime 2017 à l'été chaud et ensoleillé. Ces parcelles, épargnées par le gel d'avril, ont bénéficié de rendements plutôt généreux. La concentration aromatique et les équilibres sucre-acidité se révélèrent excellents. L'élevage en vieux foudres, pendant 2 ans sur lies avec très peu d'interventions, a fait son œuvre et donné un vin sec et très structuré, à la texture nourrissante.

Au nez comme en bouche, le plaisir est intense et immédiat. Le bouquet, jaillissant et sensuel, nous embarque dans un univers gourmand de fruits blancs pochés, de mimosa, de genêt, de miel d'acacia, mais aussi de poivre et de musc. En bouche, une délicate touche à la fois suave et mentholée évoque les Bêtises de Cambrai. Bien sûr, on retrouve une belle maturité juteuse des fruits blancs (pomme, pêche) et là encore, la touche épicée apporte beaucoup de peps à l'ensemble sur des saveurs stimulantes et fraîches de poivre de Sichuan et l'amertume délicate des zestes d'agrumes.

La densité de la finale et la persistance impressionnante à ce niveau ne manqueront pas de vous surprendre. Par sa structure, ce Zellenberg Pinot Blanc est clairement taillé pour la table : il sera parfait sur une terrine tiède de volaille ou un boudin blanc !

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Jaillissant et sensuel : fruits blancs pochés, pêche, mimosa, genêt, miel d'acacia, mais aussi le poivre et le musc. Une touche mentholée (Bêtise de Cambrai).

Bouche : Entame juteuse sur des saveurs bien mûres de pomme et de pêche. Du tonus sur la finale avec des amers délicats de zestes d'agrumes et une touche poivrée vivifiante (Sichuan).

Accords mets-vins : En apéritif ou à table avec des plats simples au goût affirmé : terrine tiède de volaille, andouillette à la moutarde, boudin blanc, "wurst".



Conseils de service

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

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec légèrement tendre (SR : 6.6 gr)

Cépage : Pinot Blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique