

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Riesling - 2017



La pureté aromatique et l'éclat du Riesling Zellenberg en 2017 nous ont franchement bluffés. L'équilibre qui règne ici entre richesse et haute maturité du fruit, raffinement floral et énergie épicée est absolument remarquable.

Les vignes affichent 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. Comme toujours Marc fait confiance à ses raisins et n'a recours à aucun intrant lors de la phase de vinification et d'élevage, ni levurage, ni sulfites (si ce n'est à la mise en bouteille). Le vin a passé 24 mois en foudres, sur lies entières.

Ce superbe Riesling, à la fois très élégant et luxuriant, dégage dès le premier nez une grande intensité aromatique et une maturité juste parfaite du fruit. Raisin frais, pomme Granny, poires Comice et Williams, une touche d'abricot : on se promène dans un verger au cœur de l'été. Notes florales et épicées ne sont pas en reste, apportant à ce Zellenberg toute sa race et une formidable sensation d'énergie : on sent la craie humide mais aussi l'eucalyptus, le bâton de réglisse, le poivre vert et le wasabi.

On retrouve en bouche cet équilibre particulièrement harmonieux entre la tonicité de saveurs poivrées, la générosité gourmande d'un fruit bien mûr et une finale délicatement saline et très salivante.

Dense, charnu et toujours élégant, ce magnifique Riesling est lui aussi taillé pour la table. Parfait sur une viande de porc marinée aux épices puis grillée ou encore des poissons grillés à la « Japonaise » (préalablement marinés dans un laquage soja-gingembre par exemple). Si l'on veut rester dans l'esprit alsacien, on choisira alors une Flammekueche.

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Fruité et épicé : raisin frais, pomme Granny, poires Comice et Williams, une touche d'abricot. Craie humide mais aussi l'eucalyptus, le bâton de réglisse, le poivre vert et le wasabi.

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

Accords mets-vins : Une viande de porc marinée aux épices puis grillée, des poissons grillés à la « Japonaise » (préalablement marinés dans un laquage soja-gingembre. Flammekueche.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

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

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique