

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Gris - 2017



Nous ne vous avons encore jamais présenté le Zellenberg Pinot Gris : lorsque nous avons découvert, en février dernier, ce 2017 à la complexité aromatique impressionnante, nous n'avons pas hésité un instant à le retenir dans notre sélection.

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.

En 2017, Marc a constaté que les baies de pinot gris ont conservé des peaux épaisses ce qui a eu tendance à ralentir les maturités. Les belles conditions de l'été et de l'arrière-saison lui ont permis de laisser son pinot gris mûrir lentement, quitte à récolter ce Zellenberg parmi les dernières parcelles. Bien lui en a pris : le raisin affichait alors d'excellents niveaux de sucres, une grande concentration aromatique tout en ayant conservé des PH bas. Toutes conditions idéales pour élaborer un grand pinot gris au profil sec.

Deux années plus tard, pendant lesquelles le vin s'est peaufiné en foudres, en se nourrissant de ses lies, ce Zellenberg Pinot Gris se dévoile dans un équilibre magistral entre minéralité rocailleuse et fruité intense. Ici, la poire Passe-Crassane et la pomme Boskoop se parent de notes résolument épicées, sur le poivre vert, la muscade, le curcuma et le raz-el-hanout. Une nuance de rose blanche accompagne des notes fumées de pierre frottée et une évocation plus végétale d'humus et de champignon frais. Une touche de coulis d'abricot s'associe à une note rafraîchissante de citron vert... Quelle complexité ! Quelle harmonie !

En bouche, la texture est fluide et soyeuse, avec un gros volume de fruits (sur la poire et les fruits jaunes) et une dimension délicatement pimentée. La finale est puissante, longue et très complète et nous confirme que l'on tient là un fort beau vin de gastronomie que l'on pourra facilement associer à une cuisine orientale : on pense, par exemple, à une pastilla au poulet ou au pigeon... Mais aussi, un porc aux cinq parfums.

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Gris - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fruité, épicé et pierreux : poire
Passe-Crassane, pomme Boskoop, jus
d'abricot, poivre vert, noix de muscade,
curcuma et ras-el-hanout. Pierre frottée.
Humus, champignon frais. Citron vert.

Bouche : Texture fluide et soyeuse, avec
un gros volume de fruits (sur la poire et
les fruits jaunes) et une dimension
délicatement pimentée. La finale est
puissante, longue et très complète.

Accords mets-vins : Pastilla de poulet ou
de pigeon. Porc aux cinq parfums.



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 4.3
gr)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Certifiée biologique et bio-
dynamique