

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2017



Le Domaine Marc Tempé a fait le choix, assez rare en Alsace, de produire, dès le début des années 1990, des cuvées parcellaires, désormais dénommées "Haut Lieu". Une idée aujourd'hui 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. Originalité de cette cuvée, celle-ci est élevée, non en foudres, mais en pièces bourguignonnes, sans bois neuf bien sûr.

Une fois de plus, ce Riesling Grafenreben, à la fois intense et très élégant, a selon nous l'âme d'un Grand Cru, tant son nez et sa structure sont complexes, et sa finale longue et racée. Aubépine, mimosa, bergamote, poire, pêche blanche, un soupçon d'ananas, zestes d'agrumes frais (citron vert surtout), poivre, noix de muscade et notes de pierre frottée forment un bouquet raffiné et très harmonieux.

On aime, dans sa bouche généreuse à l'équilibre sec, la pureté et la fraîcheur du fruit, et cette texture à la fois veloutée mais toujours en mouvement. Le sol semble pousser le vin en permanence, vers l'avant. Jusqu'à cette longue finale, vibrante et saline, qui n'en finit pas de stimuler les papilles.

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

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Raffiné et harmonieux : aubépine, mimosa, bergamote, poire, pêche blanche, un soupçon d'ananas, zestes d'agrumes frais (citron vert surtout), poivre, noix de muscade et pierre frottée

Bouche : Bouche généreuse à l'équilibre sec, pureté et fraîcheur du fruit, texture à la fois veloutée mais toujours en mouvement. Longue finale saline, très stimulante.

Accords mets-vins : Volaille rôtie. Mais aussi des plats épicés : porc au caramel ou aux cinq parfums, dahl de lentilles corail. Andouillette à la moutarde.



Conseils de service

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

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 5 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique