Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2017

Le Rodelsberg fait partie de ces vignes classées désormais chez les Tempé en « Haut Lieu », qui font l’objet d’une vinification parcellaire tant le terroir donne au vin une identité gustative forte. Nul doute que bien de ces « Hauts Lieux » mériteront d’ailleurs le titre de « cru » dès que les premiers crus seront officialisés en Alsace… ce qui ne saurait tarder.

Le lieu-dit Rodelsberg se situe sur la partie haute du Mambourg, plus exactement, sur le plateau de la colline du grand cru, à 400m d'altitude. Le sol peu profond est essentiellement fait de marnes et d'argiles rouges reposant sur un sous-sol rocheux très calcaire. Ces terres communales avaient été attribuées après la guerre au père de Marc, ouvrier à la cartonnerie du village voisin. Il y a défriché 2 parcelles (13 ares en totalité) dans lesquelles il a complanté, à la fin des années 1940, gewurztraminer et pinot gris.

Dès la reprise du vignoble, Marc Tempé a concentré ses efforts sur la conduite de ces parcelles : taille très courte et légers labours en surface, fin des amendements. "Au fur et à mesure des années, nous avons constaté une transformation radicale de ces parcelles. Depuis 2004, nous récoltons les gewurztraminers et les pinots gris à bonne maturité en un seul passage, avec un rendement volontairement très faible, entre 20 et 30 hl/ha" nous explique Marc. Nous ajouterons que cela donne bien une idée du niveau d’exigence et de concentration que Marc recherche dans ces vins, quand on sait que la plupart des vignerons alsaciens n’hésitent pas à monter les rendements de leurs Grands Crus jusqu’aux 50 hectolitres autorisés !...

Sur ce terroir assez venté, permettant ainsi d’éviter toute sur-maturation, la récolte est souvent caractéristique avec ces petites baies à peau croquante, à l’aromatique très marquée. Ce scintillant Rodelsberg 2017 ne déroge pas à la règle, bien au contraire !

S’il affiche environ 6 grammes de sucre résiduel, il présente clairement les équilibres d’un sec, en particulier grâce à cette belle tension puisée dans les sous-sols calcaires. Assemblage de 70% de Gewurztraminer et 30% de Pinot gris, élevé 24 mois en foudres, ce Rodelsberg dévoile une aromatique puissante, combinant à merveille maturité et fraîcheur. Rose ancienne, fleur d’oranger, cendres encore fumantes, noisette grillée, zestes de citron et de pamplemousse, fruits confits, noyau de pêche, abricot, poire pochée : c’est une farandole d’arômes qui dansent au-dessus du verre.

La droiture en bouche est admirable, l’énergie aussi : zestes de citron vert et de pamplemousse, poivre vert, tout ici électrise le palais. Pour autant,

le vin sait se montrer plein et gourmand, affichant une texture veloutée, fluide et souple. La finale, épicée et très persistante, se prolonge sur une salivante touche saline.

Tendu, puissant et toujours aussi singulier, ce vin est une véritable invitation pour une dégustation à l'aveugle : grosses surprises garanties...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Charmeur et complexe : rose ancienne, fleur d'oranger, cendres encore fumantes, noisette grillée, zestes de citron et de pamplemousse, fruits confits, noyau de pêche, abricot, poire pochée...

Bouche : Plein et gourmand en entame, mais droit. Electrisé par des saveurs de poivre vert et de peau de pamplemousse. Longue finale tonique, épicée.

Accords mets-vins : Canard à l'orange. Paella. Traditionnel Baeckeoffe alsacien. Gratin de pomme de terre et munster.

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2027

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

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

Cépage : 70% gewurztraminer, 30% pinot gris

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique