

Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru Riesling - 2017



Si les amateurs connaissent déjà ses interprétations singulières et souvent fulgurantes du pinot gris ou du gewurztraminer sur le fameux Grand Cru Schoenenbourg, nous sommes très heureux de suivre avec vous l'émergence de ce Riesling dont nous vous proposons cette année le deuxième millésime. Un vin très élégant, d'une grande pureté aromatique et d'un toucher de bouche renversant, à la fois soyeux et extrêmement sapide.

Au nord de Riquewihr, les vignes courent sur le flanc Sud et Sud-Est du coteau du Schoenenbourg, entre 265 et 380 m d'altitude, en pente assez forte. Marc y exploite désormais une micro-parcelle d'à peine 8 ares, plantée en riesling depuis une bonne vingtaine d'années. La vigne y est bien sûr cultivée en bio-dynamie depuis la reprise de la parcelle en 2014 : en renforçant ainsi sa vitalité et sa capacité à s'imprégner des ressources du sol et du sous-sol, tout en limitant naturellement les rendements sur ce terroir assez fertile, Marc parvient à ce que la vigne encore relativement jeune, capte le message du terroir avec intensité et énergie !

Un terroir particulièrement complexe, où les marnes profondes et les gypses apportent au vin puissance et richesse de structure, tandis que les calcaires et les cailloutis siliceux de grès vosgiens préservent tension et finesse. L'été 2017 particulièrement ensoleillé a permis au raisin d'atteindre de parfaites maturités, d'autant que les sols de marnes, qui retiennent l'humidité, ont évité à la vigne tout stress hydrique.

Après une vinification naturelle et un élevage de deux ans sans bois neuf, Marc nous gratifie aujourd'hui d'un Schoenenbourg racé, puissant, minéral et surtout... inspiré ! On aime ses notes de pierre à fusil et de silex frotté, nimbées de touches florales délicates (fleur de vigne, fleur d'oranger et cerfeuil) et d'arômes de peaux d'agrumes (citron vert, orange) très tonifiants. Le fruit mûr s'exprime avec franchise, entre fruits blancs, poire et coing en tête, prune jaune et quelques touches exotiques évoquant la goyave et l'ananas. Une nuance finement iodée, évoquant quelques embruns marins, apporte à l'ensemble un souffle frais délicieux.

La bouche, au profil résolument sec, confirme la stature du vin : l'attaque est dense, mais jamais lourde, le toucher de bouche se révélant particulièrement fin. L'expression minérale, franchement saline, est intense : elle traverse le fruit et semble le faire danser sur les papilles. Superbe énergie, énorme longueur : c'est juste magnifique !

Attention rareté (déjà épuisée au Domaine) - Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Puissant et élégant : pierre à fusil, silex, fleur de vigne, fleur d'oranger, cerfeuil, zeste de citron vert et d'orange, poire, coing, prune jaune, ananas. Une touche iodée.

Bouche : L'attaque est dense, mais jamais lourde, le toucher de bouche se révélant particulièrement fin. L'expression minérale, franchement saline, est intense.

Accords mets-vins : Bar rôti au beurre de salicorne. Saint-Jacques rôties et émulsion aux agrumes. Gambas sautées au gingembre. Lotte au safran. Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 1.6 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique