

Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Riesling - 2017



Marc Tempé a travaillé 11 ans à l'INAO, l'Institut National des Appellations d'Origine. Il a participé à la fin des années 1980 au classement de 25 Grands Crus. Ce travail lui a permis de réaliser l'énormité des terroirs sur lesquels ses parents possédaient des vignes!

Le Mambourg fait partie de ces terroirs exceptionnels. Exposé plein Sud à flanc de colline, le Mambourg domine Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Il profite d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et des marnes de recouvrement tertiaire des collines.

Ici les rendements sont très faibles (à peine 20 hectolitres en 2017) et les raisins très concentrés. Afin d'exprimer au mieux la qualité de ce terroir, Marc Tempé a tout de suite ressenti l'absolue nécessité de la biodynamie. Au fur et à mesure de son application, le cycle végétatif de la vigne s'est mieux harmonisé. Elle s'est montrée moins sensible à la pourriture grise et aux vers de la grappe. Le meilleur équilibre de la plante est propice à une belle maturation de ses fruits et à l'obtention d'une meilleure qualité des jus.

Chaque étape de la vinification est minutieusement étudiée pour garder le goût du fruit intact tout en donnant à l'expression du terroir l'étoffe et le relief qu'elle mérite : pressurage lent, débourbage statique, sans adjonction de soufre, fermentation et élevage sur lies en barriques bourguignonnes (sans bois neuf) pendant au moins deux ans.

En 2017, ce Grand Cru Mambourg se révèle d'une intensité remarquable : dès le premier nez, le sol s'exprime avec force et distinction sur des notes de craie, de silex frotté et une touche poudrée tout à fait caractéristique. Puis, très vite, on plonge dans un panier de fruits frais, entre ananas, mirabelle, coing et poire. La sensation de fraîcheur est renforcée par une touche presque camphrée, une nuance de poivre vert et des notes de fleurs d'eau.

Goûtant parfaitement sec, la bouche est droite et puissante, portée par une minéralité pierreuse et épicée fort stimulante. Elle étire le vin et le rend littéralement vibrant sur le palais. On aime ses tannins fins et cette fermeté qui dessinent parfaitement les contours de la finale entre zestes d'agrumes, poivres et fins amers crayeux. Quelle classe ! Quelle longueur ! Marc Tempé signe incontestablement un très grand Mambourg cette année (en Riesling comme en Gewürztraminer) : bravo !

Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Note poudrée. Craie, silex frotté.
Lys, nénuphar, végétal humide de bord
d'étang. Ananas, mirabelle, coing et
poire. Une pointe de zestes. Zeste
d'orange, poivre vert.

Bouche : Intense, portée par une
minéralité pierreuse et épicée stimulante.
Elle étire le vin et le rend vibrant sur le
palais. On aime ses tannins fins qui
dessinent les contours de la finale entre
zestes d'agrumes, poivres et amers
crayeux

Accords mets-vins : Saumon gravlax.
Lotte pochée aux épices douces. Tajine
de poissons. Gambas à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 6.8
gr)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-
dynamique