

## Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Gewurztraminer - 2017



Marc Tempé a travaillé 11 ans à l'INAO. Il a participé à la fin des années 1980 au classement de 25 Grands Crus. Ce travail lui a permis de prendre pleinement conscience de l'énorme potentiel 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.

Fervent adepte d'une viticulture bio-dynamique et de rendements ultra-maîtrisés, Marc cherche avant tout à harmoniser le cycle végétatif de la vigne et à permettre au raisin d'exprimer pleinement les qualités de son terroir d'origine. Il le sait depuis longtemps : le Gewurztraminer se plaît tout particulièrement sur le Mambourg, où il trouve un superbe équilibre entre concentration des arômes, sucre et acidité. Les rendements particulièrement faibles en 2017 (à peine 17 hectolitres par hectare) n'ont fait que renforcer l'incroyable intensité de ce Mambourg au profil moelleux mais particulièrement fin et digeste en bouche.

Chaque étape de la vinification est minutieusement étudiée pour garder le goût du fruit intact tout en le sublimant dans le vin : pressurage lent, débouillage statique, sans adjonction de soufre, fermentation et, bien sûr, un élevage sur lies en barriques bourguignonnes de plusieurs vins pendant deux ans.

Nous tenons là un des sommets du millésime chez Marc Tempé et, plus globalement, un des meilleurs et plus étincelants Gewurztraminers goûtés depuis longtemps ! Ici, on tutoie clairement la perfection ! Dès le premier nez, on baigne dans un océan de fleurs et d'épices, entre rose ancienne, violette, réglisse, poivre de Sichuan, baie de genièvre, thé vert, bergamote, cardamome et wasabi... On se délecte d'un fruité sensuel, juteux et enrobant, entre marmelade d'agrumes (orange et pamplemousse) et coulis d'abricot. On vibre sur une finale d'une longueur et d'une puissance incroyable, aussi salée que poivrée !

Ce n'est pas un vin, c'est une « bombe » ! Aujourd'hui et pour de très nombreuses années. Un monument.

Vin limité à 2 bouteilles par personne

## Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Gewurztraminer - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Un océan de fleurs et d'épices, entre rose ancienne, violette, réglisse, poivre de Sichuan, genièvre, thé vert, bergamote, cardamome et wasabi...  
Marmelade d'agrumes (orange et pamplemousse), coulis d'abricot.

Bouche : Le toucher de bouche est à la fois onctueux et soyeux. La trame saline et poivrée apporte du peps. Enorme longueur.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé.  
Tajine de veau à l'abricot. Munster.  
Gorgonzola.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures au moins.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR :  
72.3 gr)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique