

Domaine Marc Tempé - AmZelle Pinot Blanc - 2018



Année après année, ce Pinot Blanc généreux, gourmand et imprégné de son terroir, s'est imposé à nos yeux comme l'un des plus beaux rapports prix-plaisir que l'on puisse trouver aujourd'hui en Alsace ! On retrouve en 2018 ses marqueurs essentiels : son fruité expressif, énergique et charnu qui donne une impressionnante ampleur en bouche, sa belle fraîcheur florale et printanière, et cette minéralité épicée typique, avec ses accents empyreumatiques.

Les vignes de pinot Blanc et de pinot Auxerrois sont plantées sur la commune de Zellenberg, tout autour d'un mamelon de grès calcaire. Elles bénéficient d'un terroir argilo-marneux, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits de calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

Comme toujours, le raisin a été récolté à parfaite maturité, sur ce millésime 2018, plutôt généreux, à l'été chaud et ensoleillé. La concentration aromatique et les équilibres sucre-acidité se révélèrent excellents. L'élevage en vieux foudres, pendant 2 ans sur lies avec très peu d'interventions, a fait son œuvre, renforçant la complexité du vin et son relief minéral pour donner aujourd'hui ce Pinot Blanc sec, à la fois énergétique et nourrissant.

Au nez comme en bouche, le plaisir est intense et immédiat. Le bouquet, jaillissant et sensuel, nous embarque dans un univers gourmand de pêche blanche, d'abricot et d'ananas, de jus de poire et de mirabelle, complétés d'une nuance de coing. Aux fruits mûrs et généreux répondent des notes printanières, fraîches et florales, évoquant les jonquilles, le tilleul ou le miel d'acacia. Plus il s'aère, plus le nez gagne en tonicité, d'abord sur des évocations de zestes d'agrumes, entre citron et pamplemousse, pour finir sur une évocation franchement épicée de poivre vert et de baie de genièvre.

Superbe volume de bouche, gorgée d'un fruit mûr et juteux, aux saveurs de coulis de fruits blancs, de lassi à la banane mais aussi d'agrumes. La trame minérale et empyreumatique du vin se déploie sur la finale, lui donnant des accents poivrés et même pimentés. Un pinot blanc parfait pour la table où il accompagnera de fort belle façon la traditionnelle Flammekueche, un saucisson Lyonnais et ses pommes vapeur, ou encore un boudin blanc.

Domaine Marc Tempé - AmZelle Pinot Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Jaillissant et sensuel : pêche blanche, abricot et ananas, jus de poire et de mirabelle, coing, jonquilles, tilleul, miel d'acacia, zeste de citron et de pamplemousse, poivre vert, baie de genièvre.

Bouche : Superbe volume, gorgé d'un fruit mûr et juteux, aux saveurs de coulis de fruits blancs, de lassi à la banane et d'agrumes. La trame minérale et empyreumatique du vin se déploie sur la finale, lui donnant des accents poivrés et pimentés

Accords mets-vins : A table avec des plats simples au goût affirmé : terrine tiède de volaille, andouillette à la moutarde, boudin blanc, "wurst", Flammekueche, un saucisson Lyonnais et ses pommes vapeur.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 5.5 gr)

Cépage : Pinot Blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique