

Domaine Marc Tempé - AmZelle Riesling - 2018



La générosité et l'harmonieuse complexité aromatique de cet « AmZelle » 2018 nous ont bluffés. L'équilibre qui règne ici entre richesse et haute maturité du fruit, raffinement des herbes fines et énergie épicée, est absolument remarquable.

Les vignes affichent une bonne quarantaine d'années au compteur et s'immiscent en profondeur dans ce terroir complexe, où se succèdent argiles, marnes schisteuses et couches de calcaires blancs. Tout est là pour donner au vin de la complexité, de la structure tout en maintenant une vraie tension. Comme toujours, Marc fait confiance à ses raisins et n'a recours à aucun intrant lors de la phase de vinification et d'élevage : ni levurage, ni sulfites sauf à la mise en bouteille. Adeptes d'élevages longs, Marc laisse ensuite le vin parfaire ses équilibres et sa complexité pendant 24 mois en foudres, sur lies entières.

Ce superbe Riesling, à la fois tonique et luxuriant, dégage dès le premier nez une grande intensité aromatique et une maturité juste parfaite du fruit. On voyage entre la marmelade d'orange et de citron, la mangue et l'ananas rôtis, la pomme Reinette et la rhubarbe confite, mais aussi le poivre vert et le clou de girofle, la cardamome et la bergamote, la menthe séchée, la sauge et le bâton de réglisse... Du soleil, de la fraîcheur, l'énergie du sol : tout est déjà là !

Même sensation d'équilibre et de plénitude en bouche où le vin se révèle particulièrement savoureux. On croque dans une poire juteuse, on se régale de saveurs de pêches flambées et de prunes jaunes, de gelée de coing. Une touche acidulée de rhubarbe vient exciter nos papilles. La dimension herbacée, complexe, envahit peu à peu la finale : on pense à l'estragon, à la sauge, à l'eucalyptus ou encore à un thé à la menthe...

Ce Riesling résolument gastronomique vous réglera pour accompagner une échine de porc à la sauge et aux petits oignons, un coquelet à l'estragon et sa mousse de céleri et un poulet Waterzoï. Pour celles et ceux qui aiment davantage les cuisines plus lointaines, un Sukiyaki de poissons ou de viandes blanches devrait également vous ravir...

Domaine Marc Tempé - AmZelle Riesling - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Complexe et tonique : marmelade d'orange et de citron, mangue et ananas rôtis, pomme Reinette et rhubarbe confite, poivre vert et clou de girofle, cardamome et bergamote, menthe séchée, sauge et bâton de réglisse.

Bouche : Une sensation d'équilibre et de plénitude. Des saveurs de poire juteuse, de pêches flambées et de prunes jaunes, de gelée de coing. Une touche acidulée de rhubarbe. Herbes fines sur la finale : estragon, sauge, eucalyptus, thé à la menthe

Accords mets-vins : Une échine de porc à la sauge et aux petits oignons, un coquelet à l'estragon et sa mousse de céleri ou un poulet Waterzoï. Un Sukiyaki de poissons ou de viandes blanches.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille plutôt sec (SR :
5.9 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-
dynamique