

## Domaine Marc Tempé - Granite Riesling (St-Hippolyte) - 2018



En 2018, le Riesling Saint-Hippolyte devient « Granite », référence directe au sol dont il est issu. En effet, une récente décision administrative interdit à la grande majorité des communes viticoles alsaciennes d'indiquer le nom du village sur les étiquettes, au bénéfice exclusif d'un petit nombre d'entre elles ayant obtenu leur propre appellation communale... Les voies de l'Administration sont parfois impénétrables !

Les vignes occupent une petite parcelle de 60 ares environ, dans la plaine située à l'Est du village de Saint-Hippolyte : ici, les sols bruns plutôt acides et sableux sont d'essence granitique, donnant au vin cette signature minérale caractéristique, particulièrement tonique.

Après une vinification totalement naturelle et un élevage sur lies totale de deux années en foudres, ce Riesling Granite nous a séduits par sa pureté aromatique, fraîche et printanière, son énergie fougueuse et sa densité de structure augurant une très belle évolution dans les années à venir.

Au nez, les fleurs printanières et les herbes fraîches virevoltent autour d'un noyau pierreux étincelant : on croise les bleuets et la violette, la coriandre, le cerfeuil et l'aneth, la menthe fraîche, finement poivrée, les primevères et les fleurs blanches du printemps. Des notes de vétiver, de zan mais aussi de citron vert et de citron de Menton soulignent la fraîcheur du vin. Le fruit n'est pas en reste, juteux, mûr à souhait, s'exprimant sur des notes gourmandes de mirabelle, de Reine-Claude et de pomme Granny.

Un fruit éclatant que l'on retrouve dans une bouche dense, précise et tonique, parcourue de fruits blancs, de fruits à noyau et de saveurs stimulantes évoquant le yuzu et le citron vert, mais aussi le céleri et un fenouil sauvage aux accents anisés. On adore la finale, serrée, traçante et même empyreumatique : le sol granitique apporte son cortège d'épices entre gingembre, poivres blancs et verts et toujours cette touche de réglisse.

Un riesling « d'école », vertical, profond, lumineux et plein de vie, idéal sur des poissons fumés, sur des langoustines, sur une choucroute, à la viande, au poisson ou aux fruits de mer, ou encore des chèvres frais... Classe et succulent.

## Domaine Marc Tempé - Granite Riesling (St-Hippolyte) - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, citronnée

Nez : Pur et frais : poussière de roche, bleuets et violette, coriandre, cerfeuil et aneth, menthe finement poivrée, primevères et fleurs blanches du printemps. Des notes de vétiver, de zan, citron vert et citron de Menton. Pomme Granny, Reine-Claude, mirabelle

Bouche : Dense, précise et tonique, sur les fruits blancs, fruits à noyau, yuzu et citron vert, mais aussi le céleri et un fenouil sauvage aux accents anisés.

Finale serrée, traçante et épicée : gingembre, poivres et réglisse.

Accords mets-vins : Des poissons fumés, des langoustines, une choucroute à la viande, au poisson ou aux fruits de mer, ou encore des chèvres frais.



### 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 : 5.6 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique