

Domaine Marc Tempé - Furstentum Grand Cru Gewurztraminer - 2014



Chaque année, le facétieux Marc Tempé nous fait la surprise de nous « retrouver » un vin « qui n'existe pas », un de ces « ovnis » dont il a le secret. Nous connaissons sa micro-cuvée du Grand Cru Furstentum sur les millésimes 2012 et 2016. Mais ce que nous ne savions pas c'est que Marc veillait depuis plus de 5 ans sur cette seule et unique barrique produite en 2014. C'est seulement en 2020 qu'il l'a estimée « fin prête » à être goûtée. Marc fait partie de ces (trop) rares vigneron qui savent encore prendre le temps : pour notre plus grand plaisir ! Ce Furstentum qui goûte presque sec (malgré ses 17 grammes de sucres résiduels) est fascinant !

Situé au cœur de la vallée de Kaysersberg, le fameux grand cru occupe un coteau très pentu et ensoleillé, exposé au Sud et Sud-Ouest. Les sols très calcaires, à la fois drainants et réchauffants, où la roche-mère affleure souvent, donnent à ce coteau des allures presque « méditerranéennes ». Marc exploite ici une petite parcelle de 26 ares où les vignes de gewürztraminer, complantées dans les années 1960 et 1970 avec du pinot gris, ont de toute évidence trouvé un terroir de prédilection.

Cette micro-production n'est isolée que lorsque Marc estime que le raisin est suffisamment « à la hauteur de son terroir ». Ce fut le cas en 2014, après un tri sévère des plus belles baies (celles épargnées par la redoutable mouche *Suzukii* qui a fait beaucoup de dégâts cette année-là). Il n'a finalement produit qu'un seul fût... mais quel fût ! Ce Gewürztraminer a atteint aujourd'hui un parfait point d'expression épicée, débarrassé des enluminures décoratives propres au cépage. C'est bien la quintessence du terroir et du millésime que l'on capte aujourd'hui. Au nez comme en bouche, ce Furstentum se montre incroyablement subtil et élancé, convoquant de nombreuses épices entre poivre vert, gingembre confit, une touche anisée mais aussi le clou de girofle et la cardamome.

Les sucres sont parfaitement intégrés et enrobent délicatement des saveurs franches de pêche de vigne, de marmelade d'orange et de zestes de pamplemousse. La matière, pourtant dense, se montre toujours fine, soyeuse et en mouvement, portée par de fins amers et cette dimension épicée qui ne cesse de stimuler les papilles. La persistance de la finale impressionne ! Voici de toute évidence un grand vin de gastronomie qui pourra vous accompagner tout au long d'un repas. Notre proposition de menu : accras de morue, curry de lotte ou de gambas, munster et une tarte citron-gingembre pour terminer ! Régalez-vous !

Attention collector : nous vous proposons les toutes dernières bouteilles de ce Grand Cru d'exception. Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Marc Tempé - Furstentum Grand Cru Gewurztraminer - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Subtil et complexe : fleurs séchées, poivre vert, gingembre confit, une touche anisée mais aussi le clou de girofle et la cardamome. Abricot, zestes de pamplemousse, pêche de vigne.

Bouche : Les sucres sont parfaitement intégrés et enrobent des saveurs de pêche de vigne, de marmelade d'orange et de zestes de pamplemousse. Matière dense mais en mouvement. Enorme persistance.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
17 gr)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique
certifié