

Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Gewurztraminer - 2018



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. Le millésime 2018 a offert des rendements relativement confortables, autour de 40 hectolitres, avec de parfaits équilibres sucres-acidité.

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 totalement naturelle, sur levures indigènes, et, bien sûr, un élevage sur lies totales en fûts de plusieurs vins pendant deux ans.

Nous tenons avec cet envoûtant Mambourg moelleux un des sommets du millésime chez Marc Tempé! On tutoie la perfection : l'osmose est totale entre l'expression gourmande du fruit et l'identité épicée du sol. Bien sûr, on retrouve les marqueurs aromatiques typiques de rose ancienne et de litchi, mais ils s'accompagnent ici d'une multitude d'épices délicates et de fruits flambés ou rôtis. On pense à la mangue flambée, à l'ananas, à l'abricot rôti et à une tarte aux pêches. On perçoit le clou de girofle, le cumin, la bergamote, une touche de piment oiseau, une autre de poivre Sichuan. La baie de genièvre n'est pas loin, l'encens non plus. Une nuance acidulée de rhubarbe précède des notes de liqueur d'agrumes, entre orange et mandarine impériale. Quelle sophistication !

La bouche, au volume de fruit considérable, se déploie dans une explosion de saveurs de pêche jaune flambée, de mangue, d'orange confite, de confiture d'abricot, de poivres variés, de gingembre mariné, de cake aux fruits confits et de pain d'épices. On perçoit même une touche iodée... C'est un festival ! L'intensité de la finale est remarquable, imbriquant à

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

merveille le fruit et les épices. On est littéralement emporté par la prodigieuse énergie que dégage ce Gewürztraminer : c'est superbe.

Là encore, on pourra tout à fait dépasser la séquence « dessert aux fruits » pour aller avec ce fabuleux Mambourg sur des idées d'accord plus originales et exotiques, comme un Banh Xeo vietnamien aux crevettes, un curry de gambas ou un rijstaffel indonésien...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Gewurztraminer - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Envoûtant : rose ancienne et litchi, mangue flambée, ananas, abricot rôti et tarte aux pêches, clou de girofle, cumin, bergamote, une touche de piment oiseau, une autre de poivre Sichuan, baie de genièvre, encens, rhubarbe, liqueur d'orange, mandarine

Bouche : Volume de fruit considérable, sur des saveurs de pêche jaune flambée, de mangue, d'orange confite, de confiture d'abricot, de poivres variés, de gingembre mariné, de cake aux fruits confits, de pain d'épices. une touche iodée. Finale intense

Accords mets-vins : Un Banh Xeo vietnamien aux crevettes, un curry de gambas ou un rijstaffel indonésien...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040
Température de service : 11 à 12°
Ouverture : Aération de 2 heures au moins.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru
Millésime : 2018
Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 46 gr/l)
Cépage : Gewurztraminer
Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique