

Domaine Marc Tempé - AmZelle Pinot Blanc - 2019



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 ! Jamais le même d'une année à l'autre, mais toujours aussi plein et expressif, il ne cesse de nous faire voyager. En 2019, il offre un profil tendre et furieusement gourmand : par sa densité fruitée, son énergie et ses accents épicés et racinaires, il est clairement taillé pour la table.

Les vignes de pinot Blanc et de pinot Auxerrois (qui compte pour 40% de l'assemblage) 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 2019, plutôt concentré, avec des rendements modérés et un été chaud et ensoleillé. La concentration aromatique et les équilibres sucre-acidité étaient 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 identité terrienne et épicée.

Au nez, on perçoit immédiatement la maturité expressive du fruit, sur des notes de coulis de fruits blancs, poire en tête, d'abricot et de coing, complétées d'une touche gourmande de pain au lait. Cette atmosphère de douceur lascive laisse ensuite la place à une dimension plus tonique, d'abord sur les agrumes, autour du citron vert et du pamplemousse, puis sur les épices. On pense à la baie de genièvre et à la cardamome, à quelques spécialités orientales comme une salade de carottes aux épices douces, un Dahl indien ou une salade d'orange à la cannelle. Le cerfeuil et ses notes anisées ne sont pas loin non plus.

Même complexité en bouche où le vin offre un volume impressionnant à ce niveau : là encore, le registre plutôt doux et lascif de l'entame, autour des fruits blancs compotés, de la banane flambée et d'une crème vanillée laisse peu à peu la place à un milieu de bouche relevé de notes de graines de coriandre, d'écorce de pamplemousse et de kiwi. La finale est puissante et imprégnée de l'énergie du sol. Elle appelle clairement la table. On pense à une traditionnelle Flammekueche, un saucisson Lyonnais et ses pommes vapeur, ou encore des andouillettes accompagnées d'une purée de céleri ou de pois cassés. On pourra également aller sur des bouchées à la Reine. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Domaine Marc Tempé - AmZelle Pinot Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Jaillissant et sensuel : coulis de poire, d'abricot et de coing, pain au lait et crème vanillée, citron vert et pamplemousse, baie de genièvre et cardamome, salade d'orange aux épices, carotte, cumin. Cerfeuil et nuance anisée.

Bouche : Superbe volume, le registre lascif de l'entame, autour des fruits blancs compotés, de la banane flambée et d'une crème laisse la place à un milieu de bouche relevé de notes de graines de coriandre, d'écorce de pamplemousse et de kiwi. Finale énergique.

Accords mets-vins : Une traditionnelle Flammekueche, un saucisson Lyonnais et ses pommes vapeur, ou encore des andouillettes accompagnées d'une purée de céleri ou de pois cassés, et même des bouchées à la Reine.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille tendre à demi-sec (SR : 11 gr)

Cépage : Pinot Blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique