

Domaine Marc Tempé - Granite Riesling - 2019



Depuis le millésime 2018, le Riesling Saint-Hippolyte est devenu « Granite », référence directe au sol dont il est issu. En effet, une 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 et épicée.

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

Dès le premier nez, fruits blancs, fruits jaunes et agrumes confits s'entremêlent, dans une farandole entraînante autour de la gelée de coing, de la pêche jaune, de la confiture de mirabelles, du pamplemousse confit, du citron vert, de la marmelade d'orange amère et yuzu ou encore de l'ananas. On croise ici où là quelques notes évoquant les légumes verts, entre branche de céleri, épinard et feuilles d'artichauts.

C'est en bouche que la dimension épicée se déploie : elle apporte à ce Riesling texturé et généreusement fruité un supplément d'énergie tout à fait irrésistible. La poire Williams, le coulis de pomme et d'ananas, la pâte de coing se parent maintenant d'une myriade d'épices, toutes plus stimulantes les unes que les autres : gingembre frais, bâton de réglisse, poivre blanc, clou de girofle, cardamome... c'est spectaculaire !

On adore la profondeur et la sapidité de la finale, où la chair savoureuse des fruits et la trame empyreumatique venue du sol ne font qu'un. Ce Riesling « Granite » vous réglera sur un lapin à la moutarde d'estragon et au vin blanc, ou une salade tiède de cervelas et pommes de terre. Succulent.

Domaine Marc Tempé - Granite Riesling - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, citronnée

Nez : Voluptueux, expressif : gelée de coing, pêche jaune, confiture de mirabelles, pamplemousse confit, citron vert, marmelade d'orange amère ou du yuzu, coulis d'ananas. Des notes plus chlorophylliennes de branche de céleri, d'épinard et d'artichauts.

Bouche : Dense et épicée. La poire Williams, le coulis de pomme et d'ananas, la pâte de coing se parent de notes stimulantes de gingembre frais, bâton de réglisse, poivre blanc, clou de girofle, cardamome. Finale ardente et nourrissante

Accords mets-vins : Des poissons fumés, un lapin à la moutarde d'estragon et au vin blanc, une salade tiède de cervelas et pommes de terre. Une choucroute traditionnelle, à la viande fumée.



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 : 2019

Type : Vin blanc tranquille plutôt sec à
tendre (SR : 7 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-
dynamique