

Domaine Marc Tempé - Riesling Riquewihr - 2014



Cette nouvelle cuvée de Marc Tempé porte simplement le nom du village de Riquewihr : derrière cette sobre dénomination se cache pourtant un vin d'une complexité renversante. Pas si étonnant, si l'on se penche d'un peu plus près sur sa carte d'identité...

En fait de village, ce riesling provient de vignes que Marc a récupéré depuis peu sur le Grand Cru Schoenenbourg, excusez du peu ! Grand terroir par excellence, aux sols caillouteux et drainants de silices et de grès, reposant sur un sous-sol de marnes voire de calcaires, réputé pour la complexité aromatique et la richesse de matière qu'il donne aux vins qui en sont issus.

Avec le niveau d'exigence qu'on lui connaît, Marc s'attèle à remettre ces vignes « dans le droit chemin », celui d'une viticulture sur-mesure et bio-dynamique. Avant de nous en faire bientôt profiter dans l'appellation Grand Cru, lorsqu'il estimera que la vigne et le raisin en sont dignes, Marc a eu l'excellente idée de nous donner un aperçu de la qualité de cette parcelle en élaborant cette nouvelle cuvée « Village », élevée en grands fûts pendant près de deux ans. Et quel aperçu !

Le bouquet est d'ores et déjà d'une incroyable richesse, à la fois végétal, fruité et marqué par le sol : rose blanche, lys, miel, poivre gris, ambre, coriandre, estragon, fruits blancs, c'est à la fois complexe et très harmonieux. En bouche, le vin confirme sa densité ; porté par une acidité mûre, il dégage une énergie magnifique et s'étire avec une allonge déjà impressionnante.

La capacité de garde est évidente pour ce grand Riesling, charnu et profond, qui fera particulièrement honneur à une cuisine alsacienne traditionnelle, entre fromages fondus et viande fumée...

Domaine Marc Tempé - Riesling Riquewihr - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Quelle richesse! Rose blanche, lys, miel, poivre gris, ambre, musc, coriandre, estragon, poire, coing...

Bouche : Dense et très équilibrée entre un fruit mûr et une parfaite trame acide.

De l'énergie, du mouvement et une allonge impressionnante.

Accords mets-vins : Palette fumée, jarret de porc confit sur gratin de pomme de terre au munster, choucroute classique ou de la mer. Blanquette.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022-2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique