

Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru - 2010



Si le style de ses vins, flamboyants et tellement expressifs, n'a rien de classique, Marc Tempé favorise cependant une lecture traditionnelle des terroirs alsaciens, en privilégiant des vins mono-cépages. Mais, n'oublions pas que nous avons à faire à un vigneron iconoclaste, et peut-être un peu joueur aussi, alors pourquoi s'interdire quelques assemblages si le millésime s'y prête et si l'on a l'intuition que le résultat sera plus grand...

En 2010, sur le Grand cru Schoenenbourg, Marc a fait le choix de travailler sur un assemblage de Pinot gris (majoritaire) et de Gewurztraminer. Disons-le tout net : il fut particulièrement bien inspiré, tant ce Schoenenbourg nous régale aujourd'hui dans une veine à la fois sophistiquée et harmonieuse, incroyablement expressive tout en affichant une précision et une droiture remarquables.

C'est à partir d'une petite parcelle de 30 ares, complantée en pinot gris et gewurztraminer, que Marc élabore ce Grand Cru qui ne ressemble à aucun autre. Elle bénéficie d'une exposition au Sud et de ce terroir complexe, aux sols caillouteux et drainants de silices et de grès, reposant sur un sous-sol de marnes où se nichent quelques résidus calcaires. Après un tri extrêmement rigoureux, et une vinification la plus naturelle qui soit, Marc a fait le choix d'un élevage en foudres, pendant près de 6 ans, le temps qu'il a estimé nécessaire pour donner au vin cette étoffe incomparable.

Incomparable, ce Schoenenbourg l'est à bien des égards. Par son bouquet vertigineux, à la fois minéral et balsamique, très épicé, doté d'un incroyable fruit : on y trouve du coing, de la mirabelle confite, de la mangue rôtie, de l'orange sanguine, de la pêche jaune, de l'ananas frais... Par sa vitalité en bouche, franchement stupéfiante. Par sa droiture et sa persistance. Bref, un vin à nul autre pareil, que l'on est heureux d'avoir goûté au moins une fois ! Idéalement avec un foie gras poêlé, un faisan rôti aux quatre épices ou un canard laqué...

Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru - 2010



Dégustation et accords

Robe : Or intense et profond

Nez : Vertigineux : coing, mirabelle confite, mangue rôtie, orange sanguine, pêche jaune, ananas. Bergamote, camphre, musc, poivre gris, menthe séchée, laurier.

Bouche : Superbe toucher soyeux, caressant. Puis dynamique, pleine de vitalité. Droiture et persistance sur des saveurs d'herbes fines.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et chutney de mangue. Une cuisine exotique : Canard ou Porc laqué. Poulet à la citronnelle. Soupe thaï aux gambas. Munster. Fromage persillé. Charlotte à la pêche.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 - 2030.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille légèrement tendre (2/5)

Cépage : Pinot gris (70%),
gewurztraminer (30%)

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique