

Domaine Marc Tempé - Grand Cru Mambourg Riesling - 2012



Marc Tempé a travaillé 11 ans à l'INAO, l'Institut National des Appellations d'Origine. Il a participé à la fin des années 1980 au classement de 25 Grands Crus. Ce travail lui a permis de réaliser l'énormité 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.

Ici les rendements sont très faibles et privilégient la qualité. Afin d'exprimer au mieux la qualité de ce terroir, Marc Tempé a tout de suite ressenti l'absolue nécessité de la biodynamie. Au fur et à mesure de son application, le cycle végétatif de la vigne s'est mieux harmonisé. Elle s'est montrée moins sensible à la pourriture grise et aux vers de la grappe. Le meilleur équilibre de la plante est propice à une belle maturation de ses fruits et à l'obtention d'une meilleure qualité des jus.

Chaque étape de la vinification est minutieusement étudiée pour garder le goût du fruit intact : pressurage lent, débourage statique, sans adjonction de soufre, fermentation et élevage sur lies en barriques bourguignonnes pendant plus de 3 ans.

Le résultat est d'un niveau exceptionnel : le bouquet est intensément floral, la matière est à la fois charnue et tendue par une superbe trame acide. L'allonge est phénoménale. Nous recommandons vivement de patienter 3 à 5 ans avant de déguster ce magnifique Grand Cru Mambourg. Pour les impatients, un carafage de 3 heures s'impose!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Grand Cru Mambourg Riesling - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Grand bouquet ! Fruits blancs, poire
passe-crassane, raisin, poudre de riz,
pétale de rose, fleurs blanches, notes
fumées. Tout s'entremêle élégamment.

Bouche : Très raffinée : à la fois fine et
puissante. La finale d'une allonge rare est
soutenue par les épices (musc, ambre,
piment oiseau...). Grande classe.

Accords mets-vins : Choucroute de la
mer. Veau Orloff. Flamenküche. Anguille
fumée. Caviar et oeuf mollet.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2018 et pour 10
ans!

Température de service : 11°

Ouverture : Long carafage conseillé (3
heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : 100% Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique