

Domaine Marc Tempé - Burgreben Riesling - 2003



Situé à l'Est de Zellenberg, le lieu-dit Burgreben couvre un terroir marno-calcaire où se mêlent de nombreux cailloutis siliceux. Encore une fois, Marc Tempé a choisi d'isoler la production de ces petites parcelles plantées en riesling (vignes de 50 ans et plus) et ce choix s'avère plus que judicieux, tant le terroir donne ici au vin une densité et une minéralité tout bonnement stupéfiantes.

Après une vendange manuelle, un pressurage doux et lent, un débourbage statique et une fermentation naturelle sans ajout d'éléments extérieurs, le vin est élevé sur lies, en foudres, pendant deux ans.

Le Riesling Burgreben présente un profil taillé pour la garde. La combinaison de notes fumées, de silex, et d'arômes d'agrumes (mandarine, peau d'orange) lui donne un équilibre parfait et un style unique.

Le vin est ample, gras, mais la finale se révèle sur de superbes amers, renforcés par une fraîcheur encore bien présente. Réussite totale pour ce vin qui ne ressemble à aucun autre !

Cette cuvée 2003, très rare, est disponible en quantité très limitée : ne tardez pas trop si vous souhaitez l'intégrer à votre cave...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Burgreben Riesling - 2003



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Superbe minéralité : pierre chaude, poudre, silex. Notes fruitées autour de la pomme cuite, du coing, mais aussi de l'orange et de la mandarine. Arômes crémeux, pâtisseries.

Bouche : Élégance extrême. Superbe maturité du raisin. Saveurs lactiques très gourmandes (croissant chaud...). beaucoup d'ampleur en bouche, mais jamais de lourdeur.

Accords mets-vins : Poissons en sauce.
Tourte à la viande. Pâté en croûte.
Saucisson brioché. Feuilleté aux champignons. Pintade au chou. Chou farci.



Conseils de service

À consommer :
Dès à présent et pour 3 ans sans problème.

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2003

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique