

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Gewurztraminer - 2015



Marc Tempé est incontestablement un des maîtres du Gewurztraminer, mais c'est aussi l'un des vignerons les plus exigeants avec ce cépage trop souvent cantonné à son registre aromatique variétal : ici, le raisin entre réellement en résonance avec son terroir et donne un vin puissant dans ses arômes, moelleux mais doté d'une fraîcheur et d'une digestibilité exemplaires.

Avec Marc, les choses sont simples : si les conditions optimales ne sont pas réunies, sur le millésime, alors il n'y a pas de cuvée ! Ce Zellenberg est seulement produit tous les 3 à 4 ans, lorsque, comme en 2015, le raisin a pu atteindre une qualité aromatique et une concentration permettant de produire un vin aux équilibres irrécupérables.

Les vieilles vignes d'une quarantaine d'années en moyenne sont plantées sur la commune de Zellenberg, tout autour d'un mamelon de grès calcaire. Elles bénéficient d'un terroir argilo-marneux, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux. Ce terroir donne au vin à la fois beaucoup de structure, une vraie ampleur, tout en maintenant un bon niveau d'acidité. Après un pressurage très lent et délicat - Marc n'aime pas « triturer » le fruit et cherche avant tout à conserver au plus près l'intégrité de ses saveurs -, le vin est ensuite vinifié et élevé sur ses lies en foudres, pendant deux ans.

Alors que ce Gewurztraminer affiche un profil moelleux (55 grammes de sucres résiduels), ce qui frappe pourtant dès le premier nez, c'est cette sensation de fraîcheur et d'une incroyable légèreté. Aux classiques arômes de rose et de litchi s'ajoutent ici des notes de bergamote et de citron, d'ananas, de cerfeuil, de réglisse, de camphre et de résine. Il y a aussi beaucoup de gourmandise, s'exprimant sur une touche lactique et vanillée.

La bouche, certes moelleuse, maintient cette sensation de fraîcheur, de vivacité : si le vin tapisse parfaitement le palais, il est aux antipodes d'une quelconque lourdeur. Amers et saveurs épicées, entre paprika et piment doux, révèlent une minéralité énergique, active, qui ne vous lâche pas. Une superbe réussite à associer à des plats d'inspiration exotique, comme des crevettes aux épices et agrumes ou un porc au caramel : au top !

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Gewurztraminer - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très élégant et frais : rose, litchi, ananas, bergamote, citron, réglisse, cerfeuil, résine de pin. Une touche de poivre et de piment doux. Crème à la vanille.

Bouche : Moelleuse et enveloppante mais avec une vraie fraîcheur. Très active, portée par des amers nobles et une trame poivrée. Finale droite et très persistante.

Accords mets-vins : Idéal sur une cuisine exotique : crevettes aux épices et agrumes, ou à l'aigre-doux, porc au caramel et cinq parfums.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Une bonne aération s'impose
(1/2 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR :
55 g/l)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique