

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling Vendange Tardive - 2012



Marc Tempé a fait le choix, assez rare en Alsace, de produire des cuvées parcellaires, convaincu qu'il était intéressant de révéler dans le vin l'expression particulière de certains micro-terroirs. Anne-Marie et Marc ont d'ailleurs décidé de les distinguer désormais par une « appellation maison », celle d'Alsace Haut Lieu, marquant le caractère extrêmement qualitatif et distinctif de leur terroir d'origine.

Le Grafenreben (« les vignes du comte ») est un lieu-dit situé à la sortie de Zellenberg, en allant vers Ribeauvillé. L'exposition est et sud-est garantit à la vigne un bon ensoleillement et la protège des vents dominants. La nature des sols est quasiment identique à celle du grand cru Schoenenbourg : sous-sol de marnes argilo-calcaires, sol d'argile limono-sableuse calcaire d'une profondeur de 60 cm à 1 m. La texture et l'état structural - bonne fissuration et pierrosité -, favorisent la pénétration racinaire en profondeur. Marc travaille ici 2 parcelles (pour moins de 30 ares), dont l'une a été plantée dans les années 1950, et l'autre en 1977, uniquement en riesling, particulièrement adapté à ce sol.

En 2012, les conditions automnales chaudes et suffisamment humides ont permis au botrytis de rapidement se développer sur le riesling, pour couvrir près de 80% des raisins. Marc a donc pris la décision de réaliser cette cuvée en vendange tardive : avec cette forte proportion de pourriture noble, il sait que le riesling saura parfaitement combiner une belle concentration en sucre et l'expression minérale du sol. Après une vendange en une fois, le raisin est pressé de façon extrêmement délicate afin de ne tirer que le jus très concentré des raisins sur-mûris. Vient ensuite le temps de l'élevage, 2 ans au total, en barriques et sans bois neuf. Puis la longue période de repos en bouteille permet au vin d'harmoniser complètement son équilibre entre sucrosité et fraîcheur minérale.

Dès le premier nez, on est séduit par de délicates notes évoquant le miel de sapin, les fleurs de montagne, le jasmin, la sauge, le bonbon anglais légèrement acidulé. Le fruit est splendide, évoquant la poire, la prune et la mirabelle bien mûres mais aussi les fruits confits (datte, figue). Le plus surprenant en bouche, c'est que l'on sent à peine la sucrosité, tant le vin se montre tranchant et dynamique, toujours tendu et porté par l'énergie du sol. La finale épicée est d'une rare persistance.

Ce magnifique Grafenreben Vendange Tardive n'est clairement pas un vin de dessert, mais un grand blanc de gastronomie que l'on associera volontiers à un foie gras d'oie, un canard à l'orange ou un poulet à la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

citronnelle et au miel, inspiré de la cuisine vietnamienne !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling Vendange Tardive - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Envoûtant! Miel de sapin, fleurs de montagne, jasmin, sauge, bonbon anglais légèrement acidulé, orange. Poire, prune et mirabelle bien mûres mais aussi les fruits confits (datte, figue). Poivre, gingembre.

Bouche : l'on sent à peine la sucrosité, tant le vin se montre tranchant et dynamique, toujours tendu et porté par l'énergie du sol. La finale épicée est d'une rare persistance.

Accords mets-vins : Plats aux épices douces : canard à l'orange, dahl indien. Poulet à la citronnelle et au miel (à la vietnamienne).



Conseils de service

À consommer :

Dès maintenant et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : Frais, autour de 10°

Ouverture : Aération d'une heure voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 27 gr/l)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique