

Domaine Marc Tempé - Grand Cru Mambourg Riesling - 2014



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, débouillage statique, sans adjonction de soufre, fermentation et élevage sur lies en barriques bourguignonnes pendant plus de 3 ans.

Le résultat est d'un niveau remarquable : le bouquet est intensément pierreux et floral, entre craie, marbre pilé, fleurs blanches et jaunes, herbes fraîches, relevé de fines notes d'orange et d'ananas frais. La matière est à la fois charnue, avec de fins tannins, et tendue par une superbe trame acide et épicée. L'allonge est déjà impressionnante et s'étirera encore au fil des années. Nous recommandons vivement de patienter 3 à 5 ans avant de déguster ce magnifique Grand Cru Mambourg. Pour les impatients, un carafage de deux heures au moins s'impose!

Domaine Marc Tempé - Grand Cru Mambourg Riesling - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Bouquet subtil. Craie, marbre pilé.
Fruits blancs, poire passe-crassane,
orange, ananas frais, poudre de riz,
pétale de rose, fleurs blanches, notes
fumées.

Bouche : Très raffinée : à la fois fine,
tendue 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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Long carafage conseillé (2
heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-
dynamique