

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2009



Le Rodelsberg fait partie de ces vignes classées en « village » que Marc Tempé a décidé d'isoler tant le terroir donne au vin une identité gustative forte.

Le lieu-dit Rodelsberg se situe sur la partie haute du Mambourg, plus exactement, sur le plateau de la colline du grand cru, à 400m d'altitude. Le sol peu profond est essentiellement fait d'argile rouge, riche en fer, reposant sur un sous-sol rocheux très calcaire. Ces terres communales avaient été attribuées après la guerre au père de Marc, ouvrier à la cartonnerie du village voisin. Il y a défriché 2 parcelles (13 ares en totalité) dans lesquelles il a complanté gewurztraminer et pinot gris.

Dès la reprise du vignoble, Marc Tempé a concentré ses efforts sur la conduite de ces parcelles : taille très courte et légers labours en surface, fin des amendements. "Au fur et à mesure des années, nous avons constaté une transformation radicale de ces parcelles. Depuis 2004, nous récoltons les gewurztraminers et les pinots gris à bonne maturité en un seul passage, avec un rendement de 20 hl/ha" nous explique Marc.

La récolte du Rodelsberg est toujours caractéristique avec ces petites baies à peau croquante, très concentrées aromatiquement.

Le Rodelsberg, qui assemble 70% de Gewurztraminer et 30% de Pinot gris, est élevé en fût, sur lies fines, pendant 3 ans. Les deux cépages se fondent complètement pour donner cette véritable "bombe" d'épices et de fruits frais. Ses notes de lys et de rose, de carvi, de cerfeuil, de persil séché, de viande séchée et fumée, accompagnées d'une touche truffée, n'ont pas fini de vous surprendre et de vous séduire. La bouche offre une profondeur hors du commun : le vin est velouté mais sec, toujours soutenu par une impeccable fraîcheur et une minéralité très salivante. La belle amertume des agrumes revient sur la finale.

A la fois surprenant...et imparable, ce vin est une véritable invitation pour une dégustation à l'aveugle...

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2009



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Poivre, muscade, miel. Cerfeuil, persil séché. Fruits jaunes, coing, pêche jaune, melon bien mûr. Truffe noire, notes balsamiques. Epices : safran, curcuma, carvi. Zestes confits.

Bouche : Fraîche, parfaitement équilibrée, bouche charnue et patinée. Magnifiques fruits : coing, mirabelle, prune jaune et quetsche. Une véritable corne d'abondance en finale, sur les épices et les fruits confits.

Accords mets-vins : Foie gras d'oie.
Echine de porc au curry. Canard ou porc laqué. Traditionnel Baeckeoëffe alsacien.
Gratin de pomme de terre et munster.
Légumes braisés, voire caramélisés.
Livarot, langres.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec,
légèrement tendre en attaque

Cépage : 70% gewurztraminer, 30% pinot
gris

Culture : Certifiée Biologique et bio-
dynamique