

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc - 2016 - blanc



Ce Pinot Blanc représente pour nous l'un des plus beaux rapports prix-plaisir que l'on puisse trouver aujourd'hui en Alsace ! Le vin se distingue par sa minéralité crayeuse et son fruité intense et charnu qui donne une impressionnante ampleur en bouche.

Les vignes 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.

Comme toujours, le raisin a été récolté à parfaite maturité, sur ce millésime 2016 à l'été chaud et ensoleillé. La concentration est très bonne. L'élevage en vieux foudres, long (2 ans sur lies) mais peu interventionniste a fait son œuvre et donné un vin très structuré, à la texture enveloppante. Idéalement, nous vous invitons à le laisser reposer quelques mois en cave, le temps que la gourmande touche boisée, avec ses accents vanillés, finisse de se fondre.

Au nez comme en bouche, le plaisir est intense et immédiat. Le bouquet, très expressif, n'est pas sans rappeler certains champagnes, avec ses notes de pomme Granny, de zestes d'agrumes, de citronnelle et de craie, enveloppées d'une touche florale évoquant le mimosa, la jonquille et autres fleurs jaunes. Plus il s'aère, plus le fruit s'exprime dans tout son éclat, entre ananas, pêche et fruit de la passion.

En bouche, l'équilibre est absolument impeccable : rondeur et gras en attaque, auxquels se mêle une acidité fruitée revigorante, sur des saveurs de kiwi et d'agrumes. Le vin se montre à la fois juteux et gourmand, avec une fine touche évoquant la tarte tatin, et toujours parcouru d'une expression poivrée qui le porte sans cesse. On aime tout particulièrement cette note rocailleuse dans le fond de verre qui nous rappelle que le sol n'est jamais loin.

Un vin à la fois abordable, très complet et terriblement séduisant, plein d'une énergie communicative ! En apéritif, à table, en soirée... parfait pour tous les moments de convivialité ! Imparable.

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen

Nez : Très expressif. Pomme Granny, zestes d'agrumes, citronnelle et craie, une touche florale évoquant le mimosa, la jonquille et autres fleurs jaunes, ananas, pêche, fruit de la passion.

Bouche : Rondeur et gras en attaque, un fruité acidulé tonifiant, gourmandise de la tarte tatin, une touche poivrée. Fond de verre très minéral, rocailleux.

Accords mets-vins : En apéritif ou à table avec des plats simples au goût affirmé : andouillette à la moutarde, boudin blanc, "wurst". Au dessert avec un Kouglof ou une tarte à la mirabelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Pinot Blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique