

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2016 - blanc



Le Rodelsberg fait partie de ces vignes classées désormais chez les Tempé en « Haut Lieu », qui font l'objet d'une vinification parcellaire tant le terroir donne au vin une identité gustative forte. Nul doute que bien de ces « hauts lieux » mériteront d'ailleurs le titre de « cru » dès que la notion de premiers crus arrivera en Alsace... ce qui ne saurait tarder.

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 de marnes et d'argiles rouges 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, à la fin des années 1940, 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 volontairement très faible, de l'ordre de 20 hl/ha" nous explique Marc. Nous ajouterons que cela donne bien une idée du niveau d'exigence et de concentration que Marc recherche dans ces vins, quand on sait que la plupart des vignerons alsaciens n'hésitent pas à monter leurs rendements jusqu'à 50 hectolitres autorisés pour leurs... grands crus ! Sur ce terroir souvent venté, permettant ainsi d'éviter toute sur-maturation, la récolte est caractéristique avec ces petites baies à peau croquante, à l'aromatique très marquée.

Ce Rodelsberg au profil sec, qui assemble 70% de Gewurztraminer et 30% de Pinot gris, constitue l'un de nos plus gros coups de cœur de la magnifique collection de 2016, signée Marc Tempé. Il a été vinifié puis élevé pendant deux ans en vieux fûts, provenant du Domaine Leflaive à Puligny-Montrachet. Le bouquet s'ouvre sur une splendide note grillée évoquant la noisette torréfiée, rapidement suivie d'une intense expression minérale sur le silex, la mine de crayon et même la fonte. Viennent ensuite des notes florales aériennes évoquant amandiers et pommiers en fleur. La fraîcheur du citron vert, de l'orange sanguine mais aussi de l'eucalyptus complète une aromatique enthousiasmante. Sans oublier le fruit, bien sûr, entre gelée de coing et abricot.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La droiture en bouche est admirable, l'énergie aussi : zestes de citron vert et de pamplemousse, poivre vert, tout ici électrise littéralement le palais. Pour autant, le vin sait se montrer sensuel, affichant une texture veloutée, fluide et souple. La finale, épicée et très persistante, se prolonge sur une touche marine évoquant le sel de mer et les embruns.

A la fois singulier...et irrésistible, ce vin est une véritable invitation pour une dégustation à l'aveugle : grosses surprises garanties...

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Belle réduction sur la noisette grillée, puis silex, mine de crayon et même la fonte. Fleurs d'amandier et de pommier. Citron vert, orange sanguine, eucalyptus. Gelée de coing, abricot.

Bouche : Texture fluide et veloutée avec une sensation de fraîcheur permanente, portée par les zestes d'agrumes et le poivre vert. Finale longue et droite, laissant apparaître une dimension marine et saline.

Accords mets-vins : Gratin de fruits de mer. Blanquette de poissons. Paella. Traditionnel Baeckeoëffe alsacien. Gratin de pomme de terre et munster. Livarot, langres.



Conseils de service

À consommer :

Dès maintenant et jusqu'en 2025

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : 70% gewurztraminer, 30% pinot gris

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique