Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru Riesling - 2016 - blanc



Si les amateurs connaissent déjà ses interprétations singulières et souvent fulgurantes du pinot gris ou du gewurztraminer sur le fameux Grand Cru Schoenenbourg, nous sommes particulièrement ravis de pouvoir vous faire découvrir le premier millésime de Riesling signé Marc Tempé ! Un vin d'une intensité aromatique et d'un toucher de bouche, à la fois soyeux et extrêmement sapide, assez exceptionnel…

Au nord de Riquewihr, les vignes courent sur le flanc Sud et Sud-Est du coteau du Schoenenbourg, entre 265 et 380 m d'altitude, en pente assez forte. Marc y exploite désormais une micro-parcelle d'à peine 8 ares, plantée en riesling depuis une petite vingtaine d'années. La vigne y est cultivée en bio-dynamie depuis 2014 : en renforçant ainsi sa vitalité et sa capacité à s'imprégner des ressources du sol et du sous-sol, tout en limitant naturellement les rendements sur ce terroir assez fertile, Marc parvient à ce que la vigne encore relativement jeune, capte le message du terroir avec une intensité et une énergie impressionnantes !

Un terroir particulièrement complexe, où les marnes profondes et les gypses apportent au vin puissance et richesse de structure. Les calcaires et les cailloutis siliceux de grès vosgiens, très présents dans cette partie orientale du Grand Cru, du côté de Zellenberg, préservent tension et finesse. La fin d'été et l'arrière-saison, bien ensoleillées, ont permis au raisin d'atteindre de parfaites maturités, tandis que les sols de marnes, qui retiennent l'humidité, ont évité à la vigne de souffrir de stress hydrique (contrairement à bien d'autres terroirs alsaciens).

Après une vinification naturelle et un élevage de deux ans sans bois neuf, Marc nous gratifie aujourd'hui d'un Schoenenbourg racé, puissant, minéral et surtout… inspiré ! On aime bien sûr ces notes de pierre à fusil et de silex frotté qui s'en dégagent, nimbées de touches florales délicates (fleur de vigne, fleur d'oranger) et d'arômes de peaux d'agrumes (citron vert) très tonifiants. Le fruit mûr s'exprime avec franchise, entre fruits jaunes, fruits exotiques (ananas, passion). Une touche finement iodée apporte à l'ensemble un vent de fraîcheur particulièrement bienvenu.

La bouche confirme la stature du vin : l'attaque est dense, mais jamais lourde, le toucher de bouche se révélant particulièrement soyeux. L'expression minérale, franchement saline, est intense : elle traverse le fruit et semble le faire danser sur les papilles. Superbe énergie, énorme longueur : pour un coup d'essai, c'est un coup de maître. Juste magnifique !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru Riesling - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Puissant et élégant : pierre à fusil, silex, fleur de vigne, fleur d'oranger, zeste de citron vert, fruits jaunes, ananas, fruit de la passion. Une touche iodée.

Bouche : Superbe toucher soyeux, ample. Puis dynamique, pleine de vitalité. Une expression saline intense, qui stimule les papilles. Très grosse allonge.

Accords mets-vins : Bar rôti au beurre de salicorne. Saint-Jacques rôties et émulsion aux agrumes. Gambas sautées au gingembre. Lotte au safran. Beaufort fruité.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique