

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



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 prendre conscience de la qualité exceptionnelle des terroirs sur lesquels ses parents possédaient des vignes!

Le Mambourg fait bien sûr partie de ces joyaux. 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 le fruit sain et concentré. 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 tout en donnant à l'expression du terroir l'étoffe et le relief qu'elle mérite : pressurage lent, débourbage statique, sans adjonction de soufre, fermentation et élevage sur lies en barriques bourguignonnes (sans bois neuf) pendant au moins deux ans.

Le résultat est, sur ce splendide millésime 2016, d'une intensité remarquable : dès le premier nez, le sol s'exprime avec force et distinction sur des notes de craie, de silex frottée et une touche poudrée tout à fait caractéristique. Puis, très vite, on plonge dans un panier de fruits frais, entre ananas, mirabelle et une délicieuse touche veloutée évoquant la mangue mûre. D'abord capiteuse, sur une évocation du lys, la dimension florale se montre de plus en plus aquatique, évoquant nénuphar et l'humidité végétale au bord d'un étang.

Si ce Mambourg, au profil demi-sec, se montre doux et onctueux dans son attaque en bouche, il n'en reste pas moins tranchant et serré : de délicats amers, évoquant les essences d'agrumes, et un fruité acidulé stimulent les papilles en permanence. Pureté, fraîcheur, retour d'une minéralité saline sur la finale : c'est une réussite totale pour ce Grand Cru Mambourg

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

flamboyant et d'une suprême élégance ! Evidemment, un vin de ce niveau mérite absolument de patienter au moins 5 ans en cave : il n'en sera que plus vibrant ! Pour les plus impatients d'entre vous, un carafage s'impose!

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Note poudrée. Craie, silex frotté. Lys, nénuphar, végétal humide de bord d'étang. Ananas, mirabelle, mangue mûre. Une pointe de zestes.

Bouche : Douce et onctueuse en attaque, mais dynamique et serrée. De délicats amers, évoquant les essences d'agrumes, et son fruité acidulé stimulent les papilles. Longue finale saline.

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Lotte pochée aux épices douces. Tajine de poissons. Gambas à la citronnelle.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique