Domaine Marc Tempé - AmZelle Pinot Gris - 2018 - blanc



Cette année, ce Pinot Gris offre un profil sec et puissant : il se dévoile dans un équilibre magistral entre minéralité rocailleuse, fleurs suaves et sensuelles, panier d'épices et fruité intense.

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 de calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

Comme l'année précédente, Marc a constaté, durant l'été 2018, que les baies de pinot gris avaient conservé des peaux épaisses, ce qui a eu tendance à ralentir les maturités. Les belles conditions de l'été et de l'arrière-saison lui ont permis de laisser son pinot gris mûrir lentement, récoltant sont pinot assez tardivement. Le raisin affichait d'excellents niveaux de sucres, une haute concentration, tout en ayant conservé de bonnes acidités. Toutes conditions idéales pour élaborer un pinot gris puissant et aromatique, au profil plutôt sec.

Plus de deux ans plus tard, pendant lesquelles le vin s'est stabilisé en foudres, en se nourrissant de ses lies, cet AmZelle Pinot Gris se dévoile dans un équilibre magistral entre minéralité rocailleuse, fleurs suaves et sensuelles, panier d'épices et fruité intense. Passée une première touche fumée, le nez s'ouvre sur un registre sensuel de crème de fruits blancs, de confiture de pêches et d'abricots, complétées d'épices douces comme la cannelle, la muscade et le curcuma. Les notes florales sont tout aussi suaves et caressantes, on pense au genêt, à la glycine et à un miel de châtaignier. Une touche de noisette et une note finement poivrée complètent ce bouquet envoûtant et annoncent une dimension tonique qui se confirme en bouche.

La texture est élastique et ondoyante : le beau volume de fruit est sans cesse en mouvement, caressant les papilles avec ses saveurs de fruits blancs pochés puis finement caramélisés, poire Williams en tête. Vient ensuite l'expression énergique et excitante du sol, avec ses amers stimulants d'amande, d'écorce de citron vert et de marmelade anglaise, complétés de nuances de poivres blancs et noirs et de piment séché. On sent même poindre sur la longue finale une évocation de Ras El-Hanout : quel voyage !

Côté cuisine, cap vers l'Orient et même l'Extrême-Orient : on pense aussi bien pastilla de poulet, tajine de veau aux épices douces que curry indien,

dahl ou porc aux cinq parfums. Plus près de nous, un lapin à la moutarde ou des ris de veau croustillants aux champignons sauvages et épices douces...

Régalez-vous !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - AmZelle Pinot Gris - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Riche, complexe : fumée, crème de fruits blancs, de confiture de pêches et d'abricots, complétées d'épices douces comme la cannelle, la muscade et le curcuma. Des fleurs suaves : genêt, glycine et miel de châtaignier. Noisette, poivre gris.

Bouche : Texture élastique, ondoyante : un volume de fruit en mouvement, des saveurs de fruits blancs pochés et caramélisés (poire Williams). Expression excitante du sol, avec ses amers stimulants d'amande, d'écorce de citron, de marmelade. Finale épicée, poivrée

Accords mets-vins : Pastilla de poulet, tajine de veau aux épices douces que curry indien, dahl ou porc aux cinq parfums. Plus près de nous, un lapin à la moutarde ou des ris de veau croustillants aux champignons sauvages et épices douces…

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Pinot Gris

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique