

Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Riesling - 2018 - 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 réaliser l'énormité des terroirs sur lesquels ses parents possédaient des vignes!

Le Mambourg fait partie de ces terroirs exceptionnels. 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.

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.

Même si les rendements furent assez généreux en 2018 (autour de 40 hectolitres par hectare, ce qui est assez rare sur ce Grand Cru), les raisins se révélaient très concentrés tout en ayant préservé d'excellentes acidités et des PH bas.

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 totalement naturelle et élevage sur lies en barriques bourguignonnes (sans bois neuf) pendant au moins deux ans.

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits bien mûrs, entre poire pochée et compote de pommes. Puis vient une magnifique composition florale et végétale, complexe et gracieuse, à la fois suave et rafraîchissante. Se mêlent ici le muguet, l'œillet, le chèvrefeuille, le jasmin et le genêt, des miels fins d'acacia ou de citronnier, de fines herbes aromatiques entre aneth, cerfeuil, eucalyptus et menthe séchée, mais aussi une touche de coriandre vietnamienne. L'expression du sol se révèle elle aussi plutôt légère et aérienne, sur des évocations de poussière de roche, de craie et de cendre, complétées d'une touche de musc.

En bouche, gourmandise et énergie sont au rendez-vous : on croque dans

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

un quartier d'orange frais et juteux, on se régale de saveurs de coing et d'ananas, de coulis de pêche et de marmelade. Plus on avance, plus le vin se montre tonique et épicé, sur des touches de poivre Sichuan, de cumin, de verveine ou de graine de coriandre. Exaltant de bout en bout, on aime sa sucrosité digeste qui agit comme un véritable exhausteur de goût. Si l'on y ajoute l'expression tonique et joyeuse des sols calcaires, ce Grand Cru Mambourg doté d'une finale magistrale de longueur et d'équilibre vibre en nous pendant de longues minutes.

C'est incontestablement un grand vin de gastronomie que l'on pourra associer d'ici 3 ans à des œufs brouillés au caviar Oscietre, puis un tronçon de barbue ou de turbot rôti aux asperges blanches, ou encore un médaillon de veau au Gorgonzola. En dessert, que diriez-vous d'une compote de Granny Smith aux graines de fenouil? Pour les amateurs d'une cuisine plus exotique, on pense également à une fondue chinoise, associant champignons, crevettes, blancs de seiche et viandes blanches.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Riesling - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert, brillante

Nez : Complexité florale et fruit mûr : poire pochée, compote de pomme, muguet, œillet, chèvrefeuille, jasmin et genêt, miels fins d'acacia ou de citronnier, fines herbes aromatiques entre aneth, cerfeuil, eucalyptus et menthe séchée, poussière de roche, musc.

Bouche : On croque dans un quartier d'orange frais et juteux, on se régale de saveurs de coing et d'ananas, de coulis de pêche et de marmelade. Milieu de bouche tonique et épicé, sur des touches de poivre Sichuan, de cumin, de verveine ou de coriandre.

Accords mets-vins : Oeufs brouillés au caviar Oscietre, un tronçon de barbie rôtie aux asperges blanches, un médaillon de veau au Gorgonzola. Une compote de Granny Smith aux graines de fenouil. Une fondue chinoise de fruits de mer, crevettes, champignons et poulet



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique