

Domaine Marc Tempé - Mon Précieux Gewurztraminer Moelleux (50 cl) - 2000 - blanc

50cl



Nous vous faisons récemment part de notre émotion à la dégustation d'un Riesling autrichien vieilli pas moins de 16 ans en foudres... Voici quelques semaines, nous découvrons quelques fabuleux trésors au mythique Château Gilette, des liquoreux élevés en cuves pendant plus de 20 ans (nous aurons l'occasion de vous en reparler)... Parmi ces rares joyaux qui magnifient le temps long, il faudra désormais compter avec ce stupéfiant Gewürztraminer moelleux, un collector absolu qui a passé pas moins de 19 ans en fût !

A l'origine, il y a une sélection de quelques raisins bien mûrs issus du Grand Cru Mambourg, ce grand terroir exposé plein Sud à flanc de colline, qui domine le village Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Avec une durée d'ensoleillement optimale et son sol calcimagnésique qui s'est développé sur les conglomérats calcaires et des marnes de recouvrement tertiaire, le Mambourg est connu depuis des siècles pour être un des meilleurs terrains d'expression du Gewürztraminer.

Revenons donc à cette vendange 2000 : Marc a sélectionné les grappes les plus mûres et dorées, bien décidé à vinifier cette micro-cuvée en moelleux. Il ne produit alors qu'un seul fût. A la fin des deux années d'élevage « classique » chez lui, il goûte le vin et n'est pas entièrement satisfait du résultat : la prise de bois lui paraît à ce stade un peu prononcée, la complexité un peu en-deçà de ce qu'il attendait. Fidèle à son habitude, il décide alors de laisser le temps au temps, et d'oublier cette barrique pendant quelques années supplémentaires. Plus Anne-Marie et Marc goûtent ce vin, plus ils perçoivent une complexité supplémentaire. Alors, ils décident de pousser l'expérience le plus loin possible : ce ne sera donc pas 5, 8 ou 10 ans d'élevage, mais 19 !

Disons-le tout net : le résultat est époustouflant. Ce n'est plus un vin que nous goûtons aujourd'hui mais un rêve éveillé, un elixir de vie, un véritable voyage initiatique dans des contrées imaginaires, à la fois luxuriantes, colorées et paisibles. Dès le premier nez, nos repères habituels s'effacent pour laisser place à un kaléidoscope olfactif franchement difficile à décrire à moins de pratiquer une sorte d'écriture automatique si chère aux surréalistes...

Amande et noisette, girofle et morille, pâte de coing, bois de rose et bois

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de santal, écorce d'orange et marmelade, une délicieuse confiture d'abricots, une truffe au chocolat, une ganache finement amère, la baie de genièvre, le gingembre confit, l'ananas rôti, la liqueur de clémentine, l'allumette brûlée, des champignons à nouveau, comme le skiitake... le jaillissement aromatique est incessant !

La bouche est tout aussi fascinante de saveurs entremêlées entre le zeste d'orange confite, la mandarine, la pâte de coing, la liqueur d'abricot, un caramel d'agrumes, les épices cuites entre badiane, réglisse, genièvre et clou de girofle... La sensation de plénitude est totale et la finale nous laisse pendant de longues minutes dans un état proche de l'extase, dans une sorte de flottement serein. Rarement un vin nous avait fait voyager si loin.

Un foie gras, quelques noix, une vieille Mimolette ou un vieux gouda, une fourme d'Ambert ou un Bleu des Causses, des figues ou des abricots séchés... et même un grand Havane, pour les amateurs. Les accords devront rester « simples » pour ne pas perturber le moment... Bon voyage !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Mon Précieux Gewurztraminer Moelleux (50 cl) - 2000 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Cuivrée, caramel

Nez : Onirique : amande et noisette, girofle et morille, pâte de coing, bois de rose et bois de santal, écorce d'orange et marmelade, confiture d'abricots, truffe au chocolat, ganache finement amère, baie de genièvre, gingembre, ananas rôti, mandarine...

Bouche : Des saveurs entremêlées entre le zeste d'orange confite, la mandarine, la pâte de coing, la liqueur d'abricot, un caramel d'agrumes, les épices cuites entre badiane, réglisse, genièvre et clou de girofle... La sensation de plénitude est totale

Accords mets-vins : Un foie gras, quelques noix, une vieille Mimolette ou un vieux gouda, une fourme d'Ambert ou un Bleu des Causses, des figues ou des abricots séchées... et même un grand Havane, pour les amateurs.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération de 2 heures au moins.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique