

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc - 2014 - blanc



Ce Pinot Blanc représente pour nous l'un des plus beaux rapports prix-plaisir que l'on puisse trouver aujourd'hui en Alsace ! Comme souvent avec Marc Tempé, le vin se distingue par son fruité intense, presque explosif et son ampleur en bouche.

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 calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

Comme toujours, le raisin a été récolté à parfaite maturité, sur ce millésime 2014 pourtant pas évident en Alsace, entre sécheresse printanière, pluies d'été et mildiou. La concentration est très bonne. L'élevage long (2 ans sur lie) mais peu interventionniste a fait son œuvre et donné un vin bien structuré, qui procure un plaisir intense et immédiat. Dans le verre, on est immédiatement saisi par un véritable festival d'arômes, à la fois gourmands et rafraîchissants : fleurs d'eau, jonquille, poire Comice, pomme Granny, poivre blanc, pointe de gingembre et de zan, menthol...

C'est puissant, équilibré et toujours aérien. En 2014, la fraîcheur et la salinité en bouche balancent parfaitement avec l'exubérance des arômes. La persistance en surprendra plus d'un ! Un vin à la fois abordable et terriblement séduisant, plein d'une énergie communicative ! En apéritif, à table, en soirée... parfait pour tous les moments de convivialité ! Ajoutons que sa concentration autorise une belle évolution sur les 3 ou 5 prochaines années...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Très expressif. Fleurs blanches, mimosa, rose, fruits jaunes (mirabelle, pêche), litchi, banane. Arômes miellés. Fruits secs et amandes.

Bouche : Très cohérente avec le nez. Beaucoup d'ampleur et de fruit. Belle structure. Minéralité saline et légers tanins en finale.

Accords mets-vins : Plats simples au goût affirmé : andouillette à la moutarde, boudin blanc, "wurst". Au dessert avec un Kouglouf ou une tarte à la mirabelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018-2020.

Température de service : 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : 100% Pinot Blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique