

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Riesling - 2014 - blanc



Voici peut-être la cuvée la plus « classique » de Marc Tempé, fidèle à l'expression minérale, fraîche et verticale du riesling planté sur un beau terroir argilo-marneux. Mais, que les amateurs se rassurent : la touche « Tempé » est tout de même là, dans ce nez intense et cette agréable souplesse en bouche.

Les vignes affichent ici une bonne quarantaine d'années au compteur et s'immiscent en profondeur dans ce terroir complexe, où se succèdent argiles, marnes schisteuses et couches de calcaires blancs. Tout est là pour donner au vin une jolie complexité et une agréable fraîcheur.

Comme toujours avec Marc Tempé, après une vendange manuelle à parfaite maturité et une vinification totalement naturelle, le vin a ensuite fait l'objet d'un long élevage de deux ans, en foudres. Gage d'un bel équilibre et d'une structure bien en place, l'élevage en grand contenant ne marque pour autant pas du tout le vin, qui séduit d'emblée par sa pureté.

Au final, voici un vin qui ravira aussi bien les « fans » de Marc Tempé que les inconditionnels du riesling : doté d'un nez intense entre fleurs blanches, agrumes et fruits jaunes, le vin présente en bouche un bel équilibre entre tension, rondeur et salinité salivante. Un vin fin et frais, un vin de plaisir, à déguster aussi bien avec une terrine de poisson ou un taboulé, qu'une flammekueche ou une choucroute.

Bref, un riesling précis et expressif à apprécier en toutes occasions !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Riesling - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Fleurs blanches, miel d'acacia, citron, pamplemousse, poire, mirabelle. Notes légèrement poivrées.

Bouche : A la fois ronde en attaque et tendue. Très rafraîchissante. Finale sur les fruit et la salinité.

Accords mets-vins : Terrine de poissons, taboulé. Poissons grillés ou brochettes de gambas. Flammekueche. Choucroute classique ou de la mer.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure minimum.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique