

Domaine Marc Tempé - Grand Cru Mambourg Gewurztraminer SGN (37.5 cl) - 2006 - blanc

37.5 cl



Marc Tempé aime par-dessus tout travailler sur la maturité du raisin. Son graal, lorsque le millésime le permet, c'est bien sûr de réaliser d'exceptionnelles cuvées de liquoreux, en vendange tardive, ou mieux, en sélection de grain noble.

En 2006, malgré un début d'automne plutôt pluvieux, le Gewurztraminer, plus tardif, a pu bénéficier d'un mois d'octobre très favorable, combinant ensoleillement, chaleur et périodes d'humidité : les conditions idéales pour le développement du botrytis et sa fameuse pourriture noble.

Le Mambourg fait partie de ces terroirs particulièrement adaptés au développement et à la surmaturation du gewurztraminer. Exposé plein Sud à flanc de colline, le Mambourg domine Sigolsheim et bénéficie d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et des marnes de recouvrement tertiaire des collines.

Nous sommes particulièrement heureux de vous proposer ce diamant pur. Après une cuvée d'anthologie en 2003 (tout simplement notée 100/100 par R. Parker et 20/20 par le guide Bettane & Desseauve), Marc Tempé récidive avec ce 2006 : un liquoreux de tous les superlatifs, élevé pendant 4 ans, puis laissé tranquillement parfaire ses équilibres dans les caves fraîches du Domaine, jusqu'à aujourd'hui.

Difficile de décrire l'émotion que procure chaque gorgée de ce Mambourg Sélection de Grains Nobles, on touche ici une certaine idée de la perfection : précision et force des arômes entre rose séchée, gingembre confit, carvi, tarte à la mirabelle, compotée de pêche ou de coing, abricot, mangue, miel fin... perfection des équilibres en bouche, où le vin déploie toute sa puissance sans aucune once de lourdeur. C'est vibrant, intense, frais... tout est en place pour une émotion maximale. Un immense liquoreux, à faire pâlir bien des sauternes, armé pour traverser les décennies. Que dire de plus ? Peut-être que la meilleure façon de le déguster, c'est de le servir seul, à la fin d'un bon repas, ou, éventuellement, avec quelques chocolats grands crus...

Bouteille de 37.5 cl. Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Marc Tempé - Grand Cru Mambourg Gewurztraminer SGN (37.5 cl) - 2006 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Vieil or, très lumineux.

Nez : Rose séchée, carvi, gingembre confit, tabac, cannelle. Tarte à la mirabelle, abricot rôti, coing, compotée de pêche, mangue, ananas. Beurre fondu.

Bouche : Puissance et énergie parfaitement balancées. Pureté, onctuosité et fraîcheur. Finale d'une longueur phénoménale, relevée par de superbes épices.

Accords mets-vins : Idéalement, à déguster seul en fin de repas, accompagné de truffes au cacao. Eventuellement, avec un foie gras d'oie, ou un dessert aux fruits.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11°

Ouverture : Longue aération,
carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique