

Domaine Marc Tempé - AmZelle Riesling - 2019 - blanc



Ce Riesling sec 2019 nous a épatés par son élégance diaphane et fuselée, le raffinement lumineux de son bouquet mêlant sensualité florale, éclat fruité, expression subtile des calcaires et énergie des agrumes relevés de touches poivrées.

Les vignes affichent 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 de la complexité, de la structure tout en maintenant une vraie tension. Comme toujours, Marc fait confiance à ses raisins et n'a recours à aucun intrant lors de la phase de vinification et d'élevage : ni levurage, ni sulfites, sauf à la mise en bouteille. Adeptes d'élevages longs, Marc laisse le vin parfaire ses équilibres et sa complexité pendant 24 mois en foudres, sur lies entières.

Ce superbe Riesling sec, tonique et expressif, dégage dès le premier nez une belle intensité aromatique, dans un registre à la fois sensuel, aérien et lumineux. On est plongé dans un jardin fleuri, entre parterre de violettes, bouquet de jonquilles, genêts et mimosas en fleurs. Les notes miellées caressent nos sens. Elles annoncent une expression franche du fruit, autour de la pomme et de la poire juste cueillies complétées d'une touche d'ananas.

On retrouve en bouche cette belle générosité du fruit mais aussi et surtout, cette sensation d'énergie interne, de fluidité, de dynamique typique de cet excellent millésime 2019. Les fruits blancs semblent infusés dans un bain d'épices stimulantes, mêlant poivres asiatiques, piment d'Espelette et safran. Les saveurs d'orange jouent désormais les premiers rôles, accompagnées d'une touche de gingembre qui finit d'électriser les papilles. La droiture et la longueur de la finale, sur des saveurs de zestes d'agrumes, nous impressionnent.

Ce Riesling résolument gastronomique vous réglera pour accompagner un haddock poché et ses pommes vapeur, des tronçons de lotte rôtis au jus safrané, servis avec une purée de céleri mais aussi des endives au jambon ou un poulet Waterzoï. Le choix est large... et le vin, délicieux. Un des meilleurs rapports prix-plaisir de ce grand millésime alsacien !

Domaine Marc Tempé - AmZelle Riesling - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Complexe et tonique : parterre de violettes, bouquet de jonquilles, genêts et mimosas. Les notes miellées précèdent une expression franche du fruit, autour de la pomme et de la poire, de l'ananas. Zeste d'orange, baie de genièvre, poivre. Réglisse.

Bouche : Une sensation d'équilibre entre générosité fruitée et énergie. Les fruits blancs infusent dans un bain d'épices stimulantes, mêlant poivres asiatiques, piment d'Espelette, gingembre et safran. Longue finale excitante sur le zeste de kumquat et d'orange

Accords mets-vins : Un haddock poché accompagné de pommes vapeur, des tronçons de lotte rôtis au jus safrané, accompagnés d'une purée de céleri ou encore des endives au jambon ou un poulet Waterzoï.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique