

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2019 - blanc



Le Rodelsberg fait partie de ces vignes classées désormais chez les Tempé en « Haut Lieu », qui font l'objet d'une vinification parcellaire tant le terroir donne au vin une identité gustative forte. Nul doute que bien de ces « Hauts Lieux » mériteront d'ailleurs le titre de « cru » dès que les premiers crus seront officialisés en Alsace... ce qui ne saurait tarder.

Le lieu-dit Rodelsberg se situe sur la partie haute du Mambourg, plus exactement, sur le plateau de la colline du grand cru, à 400m d'altitude environ. Le sol peu profond est essentiellement fait de marnes et d'argiles rouges reposant sur un sous-sol rocheux très calcaire. Ces terres communales avaient été attribuées après la guerre au père de Marc, ouvrier à la cartonnerie du village voisin. Il y a défriché 2 parcelles (13 ares en totalité) dans lesquelles il a complanté, à la fin des années 1940, gewürztraminer et pinot gris.

Dès la reprise du vignoble, Marc Tempé a concentré ses efforts sur la conduite de ces parcelles de très vieilles vignes : taille très courte et légers labours en surface, fin des amendements. "Au fur et à mesure des années, nous avons constaté une transformation radicale de ces parcelles. Depuis 2004, nous récoltons les gewürztraminers et les pinots gris à bonne maturité en un seul passage, avec un rendement volontairement très faible, entre 20 et 30 hl/ha" nous explique Marc. Nous ajouterons que cela donne bien une idée du niveau d'exigence et de concentration qu'il recherche dans ses vins, quand on sait que la plupart des vignerons alsaciens n'hésitent pas à monter les rendements de leurs Grands Crus jusqu'aux 50 hectolitres autorisés !...

Sur ce terroir assez venté, permettant ainsi d'éviter toute sur-maturation, la récolte est souvent caractéristique avec ces petites baies à peau croquante, à l'aromatique très marquée. Ce magnifique Rodelsberg 2019 ne déroge pas à la règle : sur ce millésime concentré, les rendements ont à peine atteint 25 hectolitres par hectare.

La qualité des équilibres des baies et la conduite totalement naturelle des fermentations, sur levures indigènes et en fûts bourguignons, a donné cette année au vin au profil quasiment sec (6 grammes seulement de sucres résiduels) mais toujours aussi sensuel dans son aromatique et enveloppant dans sa texture. On est rapidement plongé dans des paysages luxuriants et exotiques, entre jasmin, roses et fleurs tropicales. Les fruits regorgent de soleil et d'arômes : on pense à la mangue et la papaye bien mûres, à l'ananas, mais aussi, plus près de chez nous, à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pêche jaune et au melon de Cavaillon. Plus il s'aère, plus il souffle au-dessus du verre un vent de fraîcheur et d'énergie, incarné par des notes stimulantes d'orange sanguine, de wasabi ou de moutarde à l'estragon !

Des épices et des agrumes que l'on retrouve dans une bouche certes généreuse, texturée, mais fuselée et traçante : si le fruit se déploie en entame, autour de saveurs de pêche, d'ananas et de mangue poivrée, le milieu de bouche se resserre nettement sur une trame acidulée de zestes d'orange, relevée de safran, de cumin, de piment d'Espelette et de raifort.

L'intensité de la finale tout comme sa sapidité finissent de rendre ce Rodelsberg franchement jubilatoire ! Un vin d'émotion partagée, un vin d'échange et de générosité, qui nous invite à nous réunir entre amis autour d'une gastronomie de Winstub tout aussi généreuse : on pense à une choucroute ou à un jarret de cochon confit et son munster fondu. Dans un autre registre, la poule au riz devrait également être un bon choix !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel, planant : jasmin, rose, fleurs tropicales, mangue et papaye bien mûres, ananas, pêche jaune et melon de Cavaillon, orange sanguine, wasabi, moutarde à l'estragon.

Bouche : Généreuse et texturée mais traçante, portée par une belle énergie épicée : de saveurs de pêche, d'ananas et de mangue poivrée, un milieu de bouche resserré sur les zestes d'orange, le safran, le cumin, le piment d'Espelette et le raifort

Accords mets-vins : Une cuisine généreuse de Winstub : une choucroute ou à un jarret de cochon confit et son munster fondu. Dans un autre registre, une poule au riz.



Conseils de service

À consommer :

Dès maintenant et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : 70% gewurztraminer, 30% pinot gris

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique