

Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru Riesling - 2019 - blanc



Si les amateurs connaissent déjà ses interprétations singulières et souvent fulgurantes du pinot gris ou du gewurztraminer sur le Grand Cru Schoenenbourg, nous sommes très heureux de suivre avec vous l'émergence de ce Riesling de très haute volée. Un vin complexe, puissamment ancré dans le sol, d'un toucher de bouche renversant, à la fois soyeux et extrêmement sapide.

Au nord de Riquewihr, les vignes courent sur le flanc Sud et Sud-Est du coteau du Schoenenbourg, entre 265 et 380 m d'altitude, en pente assez forte. Marc y exploite, depuis 2014 seulement, une micro-parcelle d'à peine 8 ares, plantée en riesling voici une bonne vingtaine d'années. La vigne y est bien sûr cultivée en bio-dynamie depuis la reprise de la parcelle : en renforçant ainsi sa vitalité et sa capacité à s'imprégner des ressources du sol et du sous-sol, tout en limitant naturellement les rendements sur ce terroir assez fertile, Marc parvient à ce que la vigne capte le message du terroir avec intensité et énergie !

Un terroir particulièrement complexe, où les marnes profondes et les gypses apportent au vin puissance et richesse de structure, tandis que les calcaires et les cailloutis siliceux de grès vosgiens préservent tension et finesse. L'été 2019 particulièrement ensoleillé a permis au raisin d'atteindre de parfaites maturités, d'autant que les sols de marnes, qui retiennent l'humidité, ont évité à la vigne tout stress hydrique.

Après une vinification naturelle et un élevage de deux ans sans bois neuf, Marc nous gratifie aujourd'hui d'un Schoenenbourg racé et imprégné de sol, qui nécessitera quelques années de cave pour déployer toute sa complexité ! Aujourd'hui, après une bonne aération, on relève son profond ancrage dans la terre et la roche qui l'ont vu naître. On démarre ainsi sur des notes fumées de pierre à fusil, des évocations de terre retournée, de sous-bois et de girolles, ainsi que de quelques légumes racinaires comme le panais.

Lentement mais sûrement, les étages de la fusée se déploient : on plonge peu à peu dans un univers gourmand de fruits bien mûrs, sur des variations autour de la mangue, de l'abricot et de l'ananas. Viennent ensuite des épices vertes (cardamome en tête) et des herbes aromatiques assez mystérieuses, nous emmenant plutôt vers des contrées montagneuses. Chartreuse verte et génépi ne sont pas si loin. Une nuance iodée précède l'avènement des agrumes, autour de l'orange sanguine et du kumquat. Quel voyage... et ce n'est qu'un début !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche, au profil juste tendre, confirme la stature du vin : l'attaque est dense, séveuse, mais jamais lourde, le toucher de bouche se révélant particulièrement équilibré entre puissance épicée et rondeur fruitée. L'expression minérale est intense : elle traverse le fruit et semble le faire danser sur les papilles. La pêche, l'abricot et la mangue se parent d'ardentes notes de poivre, de gingembre mariné, de safran, de piment et de réglisse. La finale vibre au plus profond de nous comme le ferait un chœur de basses : le sol apporte ici une concentration absolument phénoménale.

Un très grand Riesling, à attendre au moins 5 ans : l'intervalle indispensable pour que ce géant commence à déployer ses ailes...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru Riesling - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Puissant, étagé : pierre à fusil, terre retournée, sous-bois et giroldes, panais, mangue, abricot et ananas, frais ou en coulis, herbes de montagne et épices vertes (cardamome), une touche iodée, orange sanguine et kumquat.

Bouche : Une entame dense, séveuse, mais jamais lourde, le toucher de bouche s'équilibre entre puissance épicée et rondeur fruitée sur la pêche, la mangue et l'abricot. Finale ardente entre poivre, piment, gingembre et réglisse. Finale pénétrante

Accords mets-vins : Bar rôti au beurre de salicorne. Saint-Jacques rôties et émulsion aux agrumes. Gambas sautées au gingembre. Lotte au safran. Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Long carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique