

Domaine Marc Tempé - Sporen Grand Cru Gewurztraminer - 2019 - blanc



Avec ce Grand Cru Sporen, Marc Tempé nous montre avec brio sa capacité à sublimer la complexité aromatique du Gewurztraminer dans un vin à la fois très généreux, ancré dans le sol et d'une haute distinction. Le Sporen est le dernier grand cru tombé dans l'escarcelle de Marc et Anne-Marie, un grand cru réputé pour la densité de ses vins. Cette pépite, absolument introuvable ailleurs que sur la Route des Blancs, est issue d'une micro-parcelle d'à peine 9 ares sur des pentes douces exposées au Levant.

Ce coteau de la commune de Riquewihr bénéficie d'un sol profond argilo-marneux, riche en acide phosphorique en surface, ce qui constitue un facteur de précocité, mais aussi capable de retenir l'humidité en sous-sol, alors que le micro-climat est plutôt très ensoleillé et sec. Les conditions idéales pour obtenir un raisin parfaitement sain et mûr, concentré en éléments minéraux et équilibré, surtout lorsque, comme Marc, on pratique scrupuleusement une culture bio-dynamique.

Après un élevage en foudres anciens, pendant 2 ans, ce Grand Cru Sporen affiche aujourd'hui un profil particulièrement racé et une densité impressionnante. Son bouquet est déjà très sophistiqué. On démarre sur un registre floral, d'abord voluptueux, sur la rose, le jasmin et la fleur d'oranger, puis plus frais et tonique avec ces notes citronnées de verveine et de sauge. Les évocations de coulis de fruit de la passion et de nonnette à l'orange précèdent un véritable jaillissement épicé, autour du poivre, du cumin, de la cannelle, du safran et de la poudre de curry. L'encens n'est pas loin et l'expression fumée de la roche non plus.

On aime en bouche cette matière ample, séveuse et dynamique : le vin se déploie dans un véritable torrent de fruits frais, mêlant la mangue, la pêche jaune, le melon bien mûr, l'ananas mais aussi la mandarine et le kumquat. L'amertume subtile (évoquant l'amaro), tout comme les saveurs de poivre vert, de baie de genièvre et de cardamome, n'en finissent pas de stimuler les papilles. Elles contribuent en outre à nous faire totalement oublier les 12 grammes de sucres résiduels de ce Sporen qui goûte étonnamment sec. Sur la finale, la gourmandise des fruits à noyau confiturés et du miel revient en force.

L'imbrication du sucré, du salé, de l'amer et de l'épicé est magnifique et nous ouvre l'appétit. Un vin idéal sur un curry d'aubergine, de crevettes ou de poulet. Tout simplement succulent. Respect !

Domaine Marc Tempé - Sporen Grand Cru Gewurztraminer - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Une invitation au voyage : rose, jasmin et fleur d'oranger, verveine et sauge, fruit de la passion, mangue et nonnette à l'orange, pâte de coing, poivre, cumin, cannelle, safran et poudre de curry, encens, une note fumée.

Bouche : Ample, séveuse et dynamique sur des saveurs de fruits frais, mêlant la mangue, la pêche jaune, le melon bien mûr, l'ananas mais aussi la mandarine et le kumquat. Fine amertume herbacée évoquant un Amaro. Finale miellée et épicée (poivre vert, cardamome)

Accords mets-vins : Idéal sur un curry d'aubergine, de crevettes ou de poulet.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé, ou aération de 2 heures minimum.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique