

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



Marc Tempé a travaillé 11 ans à l'INAO, l'Institut National des Appellations d'Origine. Il a participé à la fin des années 1980 au classement de 25 Grands Crus. Ce travail lui a permis de réaliser l'énormité des terroirs sur lesquels ses parents possédaient des vignes!

Le Mambourg fait partie de ces terroirs exceptionnels. Exposé plein Sud à flanc de colline, le Mambourg domine Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Il profite d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et des marnes de recouvrement tertiaire des collines.

Afin d'exprimer au mieux la qualité de ce terroir, Marc Tempé a tout de suite ressenti l'absolue nécessité de la biodynamie. Au fur et à mesure de son application, le cycle végétatif de la vigne s'est mieux harmonisé. Elle s'est montrée moins sensible à la pourriture grise et aux vers de la grappe. Le meilleur équilibre de la plante est propice à une belle maturation de ses fruits et à l'obtention d'une meilleure qualité des jus.

En 2019, l'état sanitaire et, surtout, les équilibres des raisins étaient juste parfaits. Concentration aromatique, sucres, acidités et PH bas : on ne pouvait rêver plus bel alignement d'étoiles ! Chaque étape de la vinification est minutieusement étudiée pour garder le goût du fruit intact tout en donnant à l'expression du terroir l'étoffe et le relief qu'elle mérite : pressurage lent, débordage statique, sans adjonction de soufre, fermentation totalement naturelle et élevage sur lies en barriques bourguignonnes (sans bois neuf) pendant au moins deux ans.

C'est un immense Mambourg que l'on découvre aujourd'hui, au profil sec et vertical, tout en fraîcheur et en raffinement. Construit avec la précision et l'éclat d'une composition pointilliste, le nez s'ouvre sur l'éclat frais et diaphane de la roche calcaire et des eaux translucides d'un lac de montagne. Puis viennent les fleurs blanches et roses délicates, le cerfeuil anisé et la coriandre vietnamienne, la poire et la pêche blanche, la pomme Granny, le pomelo et les citrons jaunes et verts, une nuance de poivre, une autre de musc, pour finir sur une touche miellée fugace. Quelle classe !

En bouche, on retrouve cette impression de grâce naturelle : tout se mêle comme une évidence. La gourmandise des fruits blancs et du coing bien mûr, l'énergie des agrumes, la fraîcheur tonifiante du poivre et de la baie

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de genièvre, l'expression effilée et accrocheuse des calcaires... De toute évidence, l'extraordinaire complexité de ce Mambourg est encore en construction et ne se révélera pleinement qu'après quelques années de cave. Soyez patient : il le mérite !

Son énergie prodigieuse, sa minéralité lumineuse, sa précision de bouche : tout ici réclame des chairs fines aux saveurs délicates. On pense barbue ou Saint-Pierre accompagnés de quelques girolles, ou un homard nappé d'un jus à l'estragon... Une pièce-maîtresse, indispensable dans toute bonne cave. A moins que vous n'optiez pour une fondue de poissons et coquillages à la japonaise (Sukiyaki).

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert, brillante

Nez : Sophistiqué, vertical : éclat de roche, craie, eau de source et lac de montagne, fleurs blanches et roses délicates, cerfeuil anisé, coriandre vietnamienne, poire et pêche blanche, pomme Granny, pomelo, citrons jaunes et verts, poivre, musc, miel

Bouche : Complexe et harmonieuse : gourmandise des fruits blancs et du coing mûr, énergie des agrumes, fraîcheur tonifiante du poivre et de la baie de genièvre, l'expression effilée et accrocheuse des calcaires. Longue finale fuselée et pénétrante

Accords mets-vins : Des chairs fines aux saveurs délicates. On pense barbue ou Saint-Pierre accompagnés de quelques girolles, ou un homard nappé d'un jus à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique