

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2014 - blanc



Marc Tempé a fait le choix, assez rare en Alsace, de produire des cuvées parcellaires, convaincu qu'il était intéressant de révéler dans le vin l'expression particulière de certains micro-terroirs. Anne-Marie et Marc ont d'ailleurs décidé de les distinguer désormais par une « appellation maison », celle d'Alsace Haut Lieu, marquant le caractère extrêmement qualitatif et distinctif de leur terroir d'origine.

Le Grafenreben (« les vignes du comte ») est un lieu-dit situé à la sortie de Zellenberg, en allant vers Ribeauvillé. L'exposition est et sud-est garantit à la vigne un bon ensoleillement et la protège des vents dominants. La nature des sols est quasiment identique à celle du grand cru Schoenenbourg : sous-sol de marnes argilo-calcaires, sol d'argile limono-sableuse calcaire d'une profondeur de 60 cm à 1 m. La texture et l'état structural - bonne fissuration et pierrosité -, favorisent la pénétration racinaire jusqu'à 50 à 60 cm. C'est un sol difficile à travailler du fait de sa texture lourde, nécessitant une alternance gel-dégel pour l'entretien de sa structure, mais c'est un sol bien drainant.

Le lieu-dit Grafenreben est composé de seulement 2 parcelles (pour moins de 30 ares), dont l'une a été plantée dans les années 1950, et l'autre en 1977, uniquement en riesling, particulièrement adapté à ce sol.

En 2014, après un élevage remarquable de précision et très long (2 ans), dont Marc a le secret, ce Riesling Grafenreben nous a totalement emballés lors de notre dernière dégustation en février dernier. Par sa sophistication et sa profondeur, il possède clairement l'âme d'un Grand Cru ! La délicatesse et la pureté de son bouquet sont remarquables, entre fleurs blanches, nénuphar, violette, estragon, sauge, réglisse, eucalyptus, foin, fumée mais aussi la pâte de coing, la poire, la mirabelle.

En bouche, le vin confirme sa stature : il s'en dégage une belle harmonie et une verticalité exemplaire qui vous emmène, sans artifice, dans une très longue finale, entre fruits blancs et éclat minéral.

Voici tout simplement un grand vin, à ne manquer sous aucun prétexte.

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Incroyablement expressif : fleurs blanches, nénuphar, violette, estragon, sauge, réglisse, eucalyptus, foin, fumée mais aussi la pâte de coing, la poire, la mirabelle.

Bouche : Intense, belle harmonie, verticalité exemplaire qui vous emmène, sans artifice, dans une très longue finale, entre fruits blancs et éclats minéraux

Accords mets-vins : Plats riches et épicés : porc au caramel ou aux cinq parfums, lentilles à l'indienne (curry). Andouillette à la moutarde. Parfait avec des saveurs très iodées : oursins ou ormeaux par exemple.



Conseils de service

À consommer :

Dès maintenant et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : Frais, autour de 10°

Ouverture : Aération d'une heure voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique