

Domaine Marc Tempé - Sporen Grand Cru Gewurztraminer - 2014 - 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 et d'une très 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.

Ce coteau de la commune de Riquewihr, idéalement exposé au Sud-Est, bénéficie d'un sol profond d'argiles à calcaire, capable de retenir l'humidité, alors que le micro-climat est ici plutôt très ensoleillé et sec. Les conditions idéales pour obtenir un raisin parfaitement sain et mûr, concentré 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 extraordinairement sophistiqué, à la fois floral sur la rose et l'églantine, épicé, sur le curry, la cardamome et le poivre de Sichuan et, bien sûr, intensément fruité, entre pêche, coing, mirabelle, mangue et fruit de la passion.

On retrouve en bouche cette densité : le vin est juteux et charnu, toujours actif, porté par une superbe trame minérale qui donne finesse et énergie. La finale est immense, sapide et salivante, emmenant avec elle ce cortège d'épices qui semblent danser sur votre palais. Voici un modèle de Gewurztraminer, plus qu'un vin, un vrai voyage initiatique.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Sporen Grand Cru Gewurztraminer - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Rose et églantine, épicé, sur le curry, la cardamome et le poivre de Sichuan, intensément fruité, entre pêche, coing, mirebelle, mangue et fruit de la passion.

Bouche : Juteuse et charnue, très active, portée par une superbe trame minérale qui donne finesse et énergie. La finale est immense, sapide et salivante, richement épicée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique