

Domaine Marc Tempé - Burgreben Riesling - 2014 - blanc



Situé à l'Est de Zellenberg, le lieu-dit Burgreben couvre un terroir marno-calcaire où se mêlent de nombreux cailloutis siliceux. Encore une fois, Marc Tempé a choisi d'isoler la production de ces petites parcelles plantées en riesling (vieilles vignes de 50 ans et plus) et ce choix s'avère plus que judicieux, tant le terroir donne ici au vin une densité et une minéralité tout bonnement stupéfiantes.

Après une vendange manuelle, un pressurage doux et lent, un débouillage statique et une fermentation naturelle sans ajout d'éléments extérieurs, le vin est élevé sur lies, en foudres, pendant deux ans.

Dès le premier nez, on est transporté dans un univers minéral entre notes fumées et pierre mouillée, qui nous emmène presque du côté de certains célèbres terroirs de la Côte de Beaune ! Viennent ensuite le mimosa, la noix de muscade, le noyau de pêche, l'abricot, la marmelade, le pamplemousse rosé, la brioche juste sortie du four...

La richesse et la maturité du bouquet laissent la place à une bouche légèrement crémeuse, avec de la mâche, mais étonnamment fraîche et limpide, et de très belle longueur. L'acidité est remarquablement bien intégrée, et la finale, droite, dynamique, fait rejaillir le fruit et une fascinante minéralité fumée.

Bien que très expressif et accessible aujourd'hui, ce Riesling Burgreben, dense et très structuré, est incontestablement taillé pour une très belle garde, d'une dizaine d'années au moins.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Burgreben Riesling - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Superbe minéralité : pierre chaude, poudre, silex. Puis, mimosa, noix de muscade, noyau de pêche, abricot, marmelade, pamplemousse rosé, brioche juste sortie du four

Bouche : Attaque riche, avec de la mâche. de l'ampleur puis de la fraîcheur, de la droiture. Une sensation de profondeur verticale. Longue finale sur des saveurs de fruits jaunes et de fumée.

Accords mets-vins : Poissons en sauce. Tourte à la viande. Pâté en croûte. Saucisson brioché. Feuilleté aux champignons. Pintade au choux. Choux farci.



Conseils de service

À consommer :

Dès à présent et jusqu'en 2025

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage conseillé ou aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique