

Domaine Marc Tempé - Burgreben Riesling Haut-Lieu - 2015



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.

La parcelle du Burgreben est très solaire et précoce. En 2015, Marc n'a pas hésité à aller chercher une haute maturité : les sucres résiduels ne lui font pas peur (et il a bien raison !) et il fait confiance au terroir pour amener ici fraîcheur et acidité qui vont parfaitement s'intégrer avec cette dimension légèrement tendre. Après une vendange manuelle, un pressurage doux et lent, un débourage statique et une fermentation naturelle sans ajout d'éléments extérieurs, le vin est élevé sur lies, en foudres, pendant deux ans.

On est immédiatement happé par la dimension à la fois raffinée et sensuelle de ce vin : jasmin, mimosa, violette, pulpe d'agrumes d'un côté, crème fouettée, miel, poire Comice pochée et une touche de litchi, de l'autre. On oscille sans cesse entre légèreté et opulence.

Même superbe équilibre en bouche, où l'on croque d'abord dans un fruit mûr et charnu avant de se laisser porter par l'énergie du sol, et sa dimension saline, et par l'impeccable amertume des agrumes, pamplemousse en tête. La finale se montre d'une droiture et d'une énergie exemplaires, et nous fait franchement oublier les 20 grammes de sucres résiduels !

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.

Domaine Marc Tempé - Burgreben Riesling Haut-Lieu - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Superbe minéralité : pierre chaude, poudre, silex. Jasmin, mimosa, voilette, noix de muscade, poire Comice, litchi, marmelade, pamplemousse rosé, crème fouettée.

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 chou. Choux farci.



Conseils de service

À consommer :
Dès à présent et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille tendre (SR : 20 gr / litre)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique