Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru Pinot Gris - 2014

Ce Grand Cru du nord de Riquewihr, aux pentes abruptes, est réputé depuis des siècles pour la richesse aromatique et la puissance des vins qui en sont issus. De cette opulence naturelle, Marc parvient à tirer le meilleur : grâce à la bio-dynamie mais aussi à cette science inouïe des élevages longs, il parvient à dompter cette puissance et à produire un vin éminemment vivant, plein de cette énergie que la vigne a su trouver dans les profondeurs du sol et du sous-sol.

C’est à partir d’une petite parcelle de 30 ares, complantée en pinot gris et gewurztraminer, que Marc élabore ce Grand Cru qui ne ressemble à aucun autre. Elle bénéficie d’une exposition au Sud-Est et de ce terroir complexe, aux sols caillouteux et drainants de silices et de grès, reposant sur un sous-sol de marnes où se nichent quelques résidus calcaires.

Quand le millésime le permet, comme en 2010 par exemple, Marc n’hésite pas à assembler ici les deux cépages, le pinot gris étant toujours très majoritaire. Mais en 2014, il a choisi de revenir à un Schoenenbourg 100% pinot gris. Il faut dire que ce millésime a malheureusement donné une récolte extrêmement réduite, largement amputée par les attaques des mouches « suzukii », ces drosophiles tant redoutées des vignerons d’Alsace et d’ailleurs qui s’attaquent aux baies bien avant qu’elles aient atteint le bon niveau de maturité pour être vendangées. Le Gewurztraminer fut parmi les cépages les plus touchés.

Finalement, après un tri extrêmement rigoureux, et une vinification la plus naturelle qui soit, Marc a fait le choix d’un élevage en foudres, pendant plus de 3 ans, le temps qu’il a estimé nécessaire pour affiner le caractère naturellement massif de ce vin et révéler cette étoffe incomparable.

Incomparable, ce Schoenenbourg l’est à bien des égards. Par son bouquet vertigineux, à la fois minéral et balsamique, très épicé (sur le poivre en particulier), doté d’un incroyable fruit : on y trouve du coing, de la mirabelle confite, de la mangue rôtie, de l’orange sanguine, de la pêche jaune, de l’ananas frais, mais aussi quelques notes gourmandes de massepain… Par sa vitalité en bouche, franchement stupéfiante. Par sa droiture et son énorme persistance. Bref, un vin à nul autre pareil, que l’on est heureux d’avoir goûté au moins une fois !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru Pinot Gris - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or intense et profond

Nez : Vertigineux : coing, mirabelle confite, mangue rôtie, orange sanguine, pêche jaune, ananas. Massepain. Bergamote, camphre, musc, poivre gris, menthe séchée.

Bouche : Superbe toucher soyeux, ample. Puis dynamique, pleine de vitalité. Droiture et persistance sur des saveurs d'herbes fines et de fruits confits.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et chutney de mangue. Une cuisine exotique : Canard ou Porc laqué. Poulet à la citronnelle. Soupe thaï aux gambas. Munster. Fromage persillé. Charlotte à la pêche.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille légèrement tendre

Cépage : Pinot gris (70%), gewurztraminer (30%)

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique