Domaine Marc Tempé - Furstentum Grand Cru Gewurztraminer - 2016

Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer, pour la première fois, cette interprétation à la fois flamboyante et très précise du Grand Cru Furstentum. Le dernier millésime isolé par Marc remontait à 2013 ! Signe supplémentaire de l'incroyable niveau d'exigence de notre vigneron : pour lui, la recherche de pureté d'expression du terroir n'autorise aucune approximation, quitte à « déclasser » son Furstentum dans d'autres cuvées, quand il estime que le résultat n'est pas « à la hauteur ».

Situé au cœur de la vallée de Kaysersberg, il occupe un coteau très pentu et ensoleillé, exposé au Sud et au Sud-Ouest. Les sols très calcaires, à la fois drainants et réchauffants, où la roche-mère affleure souvent, donnent à ce coteau des allures presque « méditerranéennes ». Marc exploite ici une petite parcelle de 26 ares où les vignes de gewurztraminer, plantées dans les années 1960 et 1970, ont de toute évidence trouvé un terroir de prédilection.

En 2016, la très belle arrière-saison a finalement permis au raisin, assez tardif cette année, d'atteindre une excellente maturité, avec des niveaux de sucre absolument parfaits. Après une vinification naturelle, en vieux fûts, le Grand Cru a ensuite passé deux années à s'étoffer, tranquillement, sur ses lies entières.

S'il se montre encore un peu réservé (un temps de carafage d'au moins une heure nous paraît aujourd'hui très utile), il transcende déjà l'expression variétale du raisin pour nous emmener dans un registre résolument minéral et épicé, entre note grillée, une touche pétrolée, le caillou mouillé, mais aussi le poivre, puis les épices plus douces (muscade, une pointe délicate de cannelle). Le fruité est pur, juteux et rafraîchissant, sur des évocations discrètes de litchi, et surtout de melon, de prune jaune et d'abricot.

On retrouve dans une bouche onctueuse, légèrement sucrée avec ses fines saveurs de fruits confits, cette expression du sol qui apporte énergie et tension. La fraîcheur de la mandarine et une touche résolument pierreuse ne cesse de dynamiser la finale. Voici incontestablement un grand Furstentum en devenir : déjà racé, éminemment minéral, il a besoin de passer quelques années en cave pour se délier pleinement et vous convier alors à un véritable feu d'artifices de saveurs que l'on devine déjà très prometteur !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Furstentum Grand Cru Gewurztraminer - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Après une bonne aération, amande grillée, caillou mouillée, une touche terpénique, poivre, muscade. Melon, prune jaune, litchi, une note d'abricot.

Bouche : Attaque onctueuse, légère sucrosité sur des saveurs de fruits confits. Milieu de bouche tendu, sur des saveurs rafraîchissantes de mandarine. Finale intense, pierreuse.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 11°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 11.9 gr)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique certifié