Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2018

Le Rodelsberg fait partie de ces vignes classées désormais chez les Tempé en « Haut Lieu », qui font l’objet d’une vinification parcellaire tant le terroir donne au vin une identité gustative forte. Nul doute que bien de ces « Hauts Lieux » mériteront d’ailleurs le titre de « cru » dès que les premiers crus seront officialisés en Alsace… ce qui ne saurait tarder.

Le lieu-dit Rodelsberg se situe sur la partie haute du Mambourg, plus exactement, sur le plateau de la colline du grand cru, à 400m d'altitude environ. Le sol peu profond est essentiellement fait de marnes et d'argiles rouges reposant sur un sous-sol rocheux très calcaire. Ces terres communales avaient été attribuées après la guerre au père de Marc, ouvrier à la cartonnerie du village voisin. Il y a défriché 2 parcelles (13 ares en totalité) dans lesquelles il a complanté, à la fin des années 1940, gewürztraminer et pinot gris.

Dès la reprise du vignoble, Marc Tempé a concentré ses efforts sur la conduite de ces parcelles de très vieilles vignes : taille très courte et légers labours en surface, fin des amendements. "Au fur et à mesure des années, nous avons constaté une transformation radicale de ces parcelles. Depuis 2004, nous récoltons les gewurztraminers et les pinots gris à bonne maturité en un seul passage, avec un rendement volontairement très faible, entre 20 et 30 hl/ha" nous explique Marc. Nous ajouterons que cela donne bien une idée du niveau d’exigence et de concentration qu’il recherche dans ses vins, quand on sait que la plupart des vignerons alsaciens n’hésitent pas à monter les rendements de leurs Grands Crus jusqu’aux 50 hectolitres autorisés !...

Sur ce terroir assez venté, permettant ainsi d’éviter toute sur-maturation, la récolte est souvent caractéristique avec ces petites baies à peau croquante, à l’aromatique très marquée. Ce magnifique Rodelsberg 2018 ne déroge pas à la règle : sur ce millésime plutôt généreux, les rendements n’ont pas dépassé 25 hectolitres par hectare !

La haute concentration des baies et la conduite totalement naturelle des fermentations, sur levures indigènes et en fûts bourguignons, a donné cette année au vin un profil moelleux (avec environ 40 grammes de sucres résiduels), et surtout, incroyablement sensuel et enveloppant, dans son aromatique comme sa texture. On se régale de notes de coulis de poire, de champignons et de sous-bois, de bouillon de volaille, de noix de muscade, de curcuma et de cannelle, de jus de mangue et de confiture de pêche.

A l’aération prolongée, c’est un vent de fraîcheur qui commence à souffler au-dessus du verre : à la douceur sensuelle du début répondent désormais

des notes plus toniques de citron yuzu, de clémentine, de laurier frais, mais aussi de piment d'Espelette et de paprika. Quelle superbe complexité !

On adore la sensation enveloppante de l'entame de bouche, sur d'irrésistibles saveurs de poire, de pomme Canada, d'abricot mûr, de confiture de pêche, d'ananas et de coulis de mangue. La finale se déploie en queue de paon, avec un incroyable volume de fruits qui envahit littéralement tout le corps. Un vin suave et rassurant, délicatement épicée et salin en finale, qui pourra vous régaler à table (et pas seulement au dessert !) pour accompagner une poule au riz, un vol au vent de volaille ou un curry de lotte…

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et complexe : coulis de poire, champignons et sous-bois, bouillon de volaille, noix de muscade, curcuma et cannelle, jus de mangue, confiture de pêche. Tonicité du citron yuzu, de la clémentine, du laurier frais, du piment d'Espelette

Bouche : Sensation enveloppante de l'entame de bouche, sur d'irrésistibles saveurs de poire, de pomme Canada, d'abricot mûr, de confiture de pêche, d'ananas et de coulis de mangue. La finale se déploie en queue de paon, avec un incroyable volume de fruits

Accords mets-vins : Une poule au riz, un vol au vent de volaille ou un curry de lotte…

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR : 41.1 gr)

Cépage : 70% gewurztraminer, 30% pinot gris

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique