

Domaine Marc Tempé - Furstentum Grand Cru Pinot Gris - 2017



Encore un joyau absolument introuvable que nous avons le plaisir de vous proposer aujourd'hui : un Pinot Gris intense et pénétrant, qui goûte clairement sec (malgré ses 10 grammes de sucres résiduels) et offre un mariage subtil de fruits mûrs et d'épices toniques et salivantes.

Situé au cœur de la vallée de Kaysersberg, le Grand Cru Furstentum occupe un coteau très pentu et ensoleillé, exposé au Sud et 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 y exploite une petite parcelle de 26 ares où cohabitent les vieilles vignes de pinot gris et de gewürztraminer, complantées dans les années 1960 et 1970. La présence de marnes contribue à donner au vin chair et densité de bouche, tandis que l'omniprésence du calcaire apporte cette finesse et cette verticalité tout à fait caractéristiques.

Cette micro-production n'est isolée que lorsque Marc estime que le raisin est suffisamment « à la hauteur de son terroir ». Ce fut le cas en 2017, où il a pu récolter un pinot gris ayant mûri lentement et conservé de belles acidités. Après une vinification totalement naturelle, sans levurage ni ajout de soufre, et un élevage en fûts sur lies totales pendant deux ans, ce Furstentum rayonne aujourd'hui par l'éclat gourmand de son fruit mûr et expressif, et sa minéralité épicée sophistiquée et particulièrement sapide en bouche.

On voyage sans cesse entre la poire pochée et la noix de muscade, le coulis de pêche et le poivre gris, la mangue et la cardamome ou la baie de genièvre, mais aussi une touche plus acidulée et tonique de rhubarbe et d'orange confites, de gelée de groseille. Pour finir sur une nuance fumée, entre cendres tièdes et camphre. S'il affiche 10 grammes de sucres résiduels, ce Pinot gris offre les équilibres d'un vin sec, avec cette vibration saline en bouche et cette énergie poivrée qui électrise les saveurs de fruits jaunes et de fruits à noyau.

A la fois riche et dynamique, très sapide, il est clairement taillé pour la table : on pense à une pastilla de pigeon, un faisan ou une pintade farcie aux fruits secs ou encore un porc caramélisé aux cinq parfums. Un délice en perspective...

Domaine Marc Tempé - Furstentum Grand Cru Pinot Gris - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Subtil et versatile : poire pochée et noix de muscade, coulis de pêche et poivre gris, mangue et cardamome ou baie de genièvre, mais aussi une touche plus acidulée de rhubarbe et d'orange confites, de gelée de groseille. Cendres, camphre.

Bouche : Elle offre les équilibres d'un vin sec, avec cette vibration saline en bouche et cette énergie poivrée qui électrise les saveurs de fruits jaunes et de fruits à noyau. A la fois riche et dynamique, très sapide sur la finale.

Accords mets-vins : Une pastilla de pigeon, un faisan ou une pintade farcié aux fruits secs ou encore un porc caramélisé aux cinq parfums.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec à tendre
(SR : 10 gr/l)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique
certifié