Domaine Marc Tempé - AmZelle Pinot Gris - 2019

Cette année, ce Pinot Gris offre un profil aux équilibres secs, mais généreux et sensuel : il se dévoile dans un équilibre magistral entre la volupté des fruits confits et des épices aux accents orientaux avec une sensation omniprésente de fraîcheur et de dynamisme en bouche.

Les vignes sont plantées sur la commune de Zellenberg, tout autour d'un mamelon de grès calcaire. Elles bénéficient d'un terroir argilo-marneux, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits de calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

Avec la succession récente de millésimes solaires et chauds, Marc constate que les baies de pinot gris avaient conservé des peaux épaisses, ce qui a tendance à ralentir les maturités. Les belles conditions de l'été et de l'arrière-saison lui ont permis de laisser son pinot gris mûrir lentement, et de le récolter dans la dernière partie du mois de septembre. Le raisin affichaient d'excellents niveaux de sucres, une haute concentration, tout en ayant conservé de bonnes acidités. Toutes conditions idéales pour élaborer un pinot gris puissant et aromatique, au profil plutôt sec.

Plus de deux ans plus tard, pendant lesquelles le vin s'est stabilisé en foudres, en se nourrissant de ses lies, cet AmZelle Pinot Gris se dévoile dans un registre gourmand et épicé, évoquant quelques pâtisseries alsaciennes : on pense à un gâteau aux pommes ou aux coings, parsemé de cannelle ou de noix de muscade, à un Kougelhopf aux fruits confits. Les fruits blancs bien mûrs croisent des notes plus exotiques de mangue ou d'ananas rôti. La confiture de mirabelle ou d'abricot voisine avec le gingembre et une note subtile de ras el-hanout. Complexe, mûr et expressif, le nez ne manque pas pour autant de fraîcheur chlorophyllienne et d'énergie.

Même sensation en bouche où le vin, juteux et dynamique, semble toujours en mouvement. On retrouve notre panier de fruits, tous plus gourmands les uns que les autres, entre fruits blancs, prune, mangue et abricot, complétés d'une touche d'orange, tonique et acidulée, et d'un cortège d'épices stimulantes : on est passé à un registre plus poivré, autour des baies de Sichuan, du piment séché, mais aussi de la poudre de curry et du safran.

On aime la sensation tannique et resserrée imprimée par le sol : la finale concentrée et pénétrante résonne en nous de longues secondes. Ce Pinot Gris brillera pour accompagner une cuisine aromatique et épicée : on pense à un filet mignon de porc à la sauce curry-moutarde, à un poulet tandoori accompagné d'un dahl de lentilles corail, généreusement parsemé de coriandre fraîche, ou encore à un curry de gambas ou de

lotte.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - AmZelle Pinot Gris - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Sensuel, complexe : gâteau aux pommes ou aux coings, cannelle et noix de muscade, Kougelhopf aux fruits confits, mangue, ananas rôti, confiture de mirabelle ou d'abricot, ras el-hanout, gingembre, fanes de carottes.

Bouche : Texture élastique, juteuse, dynamique, gorgée de saveurs de fruits blancs, prunes, mangue et abricot, complétés d'une touche d'orange, tonique et acidulée. Longue finale stimulante et épicée autour du curry, de poivre Sichuan et du safran

Accords mets-vins : Un filet mignon de porc à la sauce curry-moutarde, à un poulet tandoori accompagné d'un dahl de lentilles corail, généreusement parsemé de coriandre fraîche ou encore à un curry de gambas ou de lotte.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille plutôt sec (SR : 6 gr)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique