Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2019

Le Domaine Marc Tempé a fait le choix, assez rare en Alsace, de produire, dès le début des années 1990, des cuvées parcellaires, désormais dénommées "Haut Lieu". Une idée aujourd'hui répandue chez la plupart des meilleurs vignerons alsaciens et annonciatrice de la notion de premier cru que l'on devrait voir apparaître très bientôt dans la classification des vins d'Alsace. Plutôt que d'assembler les productions, Marc les a isolées, convaincu de l'expression particulière de chacune d'entre elles et de l'identité propre à chaque terroir.

Le Grafenreben (« les vignes du comte »), lieu-dit situé à la sortie de Zellenberg, en allant vers Ribeauvillé, est certainement l'un des plus beaux terroirs du village. L'exposition est et sud-est garantit à la vigne un bon ensoleillement et la protège des vents dominants. La nature des sols est quasiment identique à celle du grand cru Schoenenbourg : sous-sol de marnes argilo-calcaires, sol d'argile limono-sableuse calcaire d'une profondeur de 60 cm à 1 m. La texture et l'état structural (bonne fissuration et pierrosité) favorisent la pénétration racinaire en profondeur : la vigne y trouve fraîcheur et humidité. Même si c'est un sol difficile à travailler du fait de sa texture lourde, nécessitant une alternance gel-dégel pour l'entretien de sa structure, Marc est conscient, depuis longtemps déjà, qu'il tient là un terroir de tout premier plan.

Le lieu-dit Grafenreben est composé de seulement 2 parcelles (pour moins de 30 ares), dont l'une a été plantée dans les années 1950, et l'autre en 1977, uniquement en riesling, particulièrement adapté à ce sol. Originalité de cette cuvée, celle-ci est élevée, non en foudres, mais en pièces bourguignonnes, sans bois neuf bien sûr.

Une fois de plus, ce Riesling Grafenreben, intense et élégant, a l'âme d'un Grand Cru, tant son aromatique et sa structure sont complexes, autour d'une minéralité raffinée, et sa finale, longue et inspirante. Dès le premier nez, on embarque pour un fascinant voyage entre fleurs et épices, entre l'air, le feu et la terre. Fleur de vigne, tilleul, violette, noyau de pêche, abricot, camphre, bergamote mais aussi l'iode, le sel marin et les coquillages. Puis viennent les épices, revigorantes, autour de la baie de genièvre, du clou de girofle et de la sauge. Ici, le fruit semble encapsulé dans la roche.

Même imbrication du fruit et du sol en bouche : concentrée, puissante, elle entremêle les saveurs de jus de poire, de coing, de mandarine, de citron vert et de pamplemousse avec le bâton de réglisse et des nuances fumées. La droiture de la finale est exemplaire : le vin trace son chemin, imperturbable, jusqu'au plus profond de nos sens.

Voici l’archétype de que l’on peut appeler un « vin de pierre » ! Idéal sur des saveurs maritimes pures, sans esbrouffe : on pense tourteau vapeur, sashimis, poissons ou crustacés grillés.

Millésime après millésime, ce rayonnant Riesling Grafenreben, au prix raisonnable, n’en finit pas de rivaliser avec les plus Grands !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe, floral et épicé : fleur de vigne, tilleul, violette, noyau de pêche, abricot, camphre, bergamote, iode et sel marin, coquillages. Puis viennent les épices autour de la baie de genièvre, du clou de girofle et de la sauge. Pierre frottée.

Bouche : Concentrée, puissante, elle entremêle les saveurs de jus de poire, de coing, de mandarine, de citron vert et de pamplemousse avec le bâton de réglisse et des nuances fumées. La droiture et l'énergie de la finale sont exemplaires

Accords mets-vins : Des saveurs maritimes pures et sans artifice : tourteau vapeur, sashimis, poissons ou crustacés grillés.

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 5 gr)

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique