

Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru Pinot Gris - 2019



Ce Grand Cru du nord de Riquewihr, aux pentes abruptes, est réputé depuis des siècles pour l'intensité aromatique et la puissance des vins qui en sont issus. De cette opulence naturelle, Marc parvient à tirer le meilleur : grâce à la bio-dynamie mais aussi à cette science inouïe des élevages longs, il parvient à dompter cette puissance et à produire un vin éminemment vivant, complexe et mystérieux, plein de cette énergie que la vigne a su trouver dans les profondeurs du sol et du sous-sol.

C'est à partir d'une petite parcelle de 30 ares, complantée en pinot gris et gewurztraminer, que Marc élabore ce Grand Cru qui ne ressemble à aucun autre. Elle bénéficie d'une exposition au Sud-Est et de ce terroir complexe, aux sols caillouteux et drainants de silices et de grès, reposant sur un sous-sol de marnes où se nichent quelques résidus calcaires.

Si certaines années il choisit d'assembler les deux cépages, en 2019, Marc a décidé d'isoler le pinot gris dans cette cuvée, conscient de la superbe concentration et des équilibres magnifiques du fruit, promesses d'un grand blanc sec. En effet, les fermentations, bien que lentes, sont allées jusqu'au bout, de façon très régulières. L'élevage en foudres s'est poursuivi pendant deux ans, jusqu'à la mise en bouteille en septembre dernier.

Ce Schoenenbourg fascine aujourd'hui par son aromatique complexe et mystérieuse, où les notes s'entremêlent dans une composition harmonieuse, dans laquelle il n'est pas chose aisée d'isoler tel ou tel élément. De nombreux fruits confits partagent la même gourmandise : on pense à la poire et au coing, à l'abricot, à la mangue et à l'ananas, mais aussi à un miel de fleurs jaunes éminemment sensuel. L'imprégnation dans le sol apporte une première note fumée de cendre froide puis de nombreuses épices s'exprimant dans un registre plutôt frais et tonique, autour du cumin, du curcuma et de la racine de gingembre.

La sensation de fraîcheur et d'énergie s'incarne également en bouche où un courant d'agrumes, mêlant citron vert et écorce de pamplemousse, semble circuler parmi des fruits blancs bien mûrs et poivrés. On adore la tension qui se dégage de ce Pinot Gris résolument sec. Mais on aime aussi ce caractère enveloppant d'une matière texturée évoquant la gelée de coing aussi bien que la pierre polie. L'énergie de la finale et sa persistance, sur les agrumes et les poivres fins, sont absolument remarquables.

Evidemment, sa structure autorise une belle garde d'au moins 10 ans. Il brillera à table, servi sur une poularde farcie aux cèpes accompagnée d'une sauce « poulette », ou une oie rôtie farcie au foie gras et trompettes

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de la mort.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Schoenenbourg Grand Cru Pinot Gris - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or intense et profond

Nez : Sensualité mystérieuse : fruits confits entre poire, coing, abricot, mangue et ananas, un miel de fleurs jaunes, fumée et cendre froide, cumin, curcuma et racine de gingembre. Zeste d'orange confit.

Bouche : Superbe toucher soyeux, de la fraîcheur et de l'énergie portées par des saveurs de citron vert et d'écorce de pamplemousse au côté des fruits blancs mûrs et poivrés. Finale enveloppante et texturée, entre gelée de coing et pierre polie

Accords mets-vins : Une poularde farcie aux cèpes accompagnée d'une sauce « poulette », ou une oie rôtie farcie au foie gras et trompettes de la mort. Un canard ou un porc laqué à la pékinoise.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 3 gr)

Cépage : Pinot gris

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique