Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Gewurztraminer - 2019

Marc Tempé a travaillé 11 ans à l'INAO. Il a participé à la fin des années 1980 au classement de 25 Grands Crus. Ce travail lui a permis de prendre pleinement conscience de l'énorme potentiel des terroirs sur lesquels ses parents possédaient des vignes !

Le Mambourg fait partie de ces terroirs exceptionnels. Exposé plein Sud à flanc de colline, le Mambourg domine Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Il profite d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et des marnes de recouvrement tertiaire des collines.

Fervent adepte d'une viticulture bio-dynamique et de rendements ultra-maîtrisés, Marc cherche avant tout à harmoniser le cycle végétatif de la vigne et à permettre au raisin d'exprimer pleinement les qualités de son terroir d'origine. Il le sait depuis longtemps : le Gewurztraminer se plaît tout particulièrement sur le Mambourg, où il trouve un superbe équilibre entre concentration des arômes, sucre et acidité. Le millésime 2019 a offert des rendements limités, avec des baies à l'aromatique puissante, concentrée, et aux parfaits équilibres sucres-acidité.

Chaque étape de la vinification est minutieusement étudiée pour garder le goût du fruit intact tout en le sublimant dans le vin : pressurage lent, débourbage statique, sans adjonction de soufre, fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes, et, bien sûr, un élevage sur lies totales en fûts de plusieurs vins pendant deux ans.

Nous tenons avec cet envoûtant Mambourg moelleux un des sommets du millésime chez Marc Tempé : il nous plonge dans un rêve éveillé et nous fait voyager entre jardins botaniques luxuriants, caravansérail sur les routes de la soie et marché aux épices coloré ! Essence de jasmin et de rose, fleurs cristallisées, miels délicats et baklava, pain d'épices, curcuma, mangue rôtie et ananas, crème catalane parfumée de quelques zestes d'orange, fruit de la passion, cardamome verte et baie de genièvre, badiane et clou de girofle, agrumes confits, abricot sec et réglisse… La richesse du nez est fascinante, tout comme sa faculté à se réinventer en permanence !

La bouche, au volume de fruit considérable, se déploie dans une explosion de saveurs de pêche jaune flambée, de mangue, d'orangette, de confiture d'abricot, de coulis de fruit de la passion, mais aussi de safran, de piment doux, de poivre Sichuan ou de gingembre mariné. Autant de saveurs qui nous font quasiment oublier les quelques grammes de sucres résiduels (18 gr). C'est un festival !

L’intensité de la finale est remarquable, imbriquant à merveille le fruit et les épices. Saline et tendue, elle semble portée par une énergie tellurique puissante, venue des profondeurs du sous-sol. On est littéralement emporté par la force prodigieuse que dégage ce Gewürztraminer : c’est superbe.

Là encore, on pourra tout à fait dépasser la séquence foie gras poêlée ou dessert aux fruits pour aller vers des idées d’accord plus originales et exotiques, comme un Banh Xeo vietnamien aux crevettes, un curry de gambas ou un rijstaffel indonésien… A moins qu’on ne leur préfère une oie farcie aux fruits secs et aux quatre épices.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Gewurztraminer - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Envoûtant : jasmin et rose, fleurs cristallisées, miel et baklava, pain d'épices, curcuma, mangue rôtie, ananas, crème catalane aux zestes d'orange, fruit de la passion, cardamome, baie de genièvre, badiane, clou de girofle, agrumes confits, réglisse

Bouche : Du volume, une explosion de saveurs de pêche jaune flambée, de mangue, d'orangette, de confiture d'abricot, de coulis de fruit de la passion, mais aussi de safran, de piment doux, de poivre Sichuan ou de gingembre mariné. Finale intense, saline

Accords mets-vins : Un Banh Xeo vietnamien aux crevettes, un curry de gambas ou un rijstaffel indonésien. Une oie farcie aux fruits secs et aux épices douces.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures au moins.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 18 gr/l)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique