

Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Gewurztraminer - 2012



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.

Chaque étape de la vinification est minutieusement étudiée pour garder le goût du fruit intact tout en le sublimant dans le vin : pressurage lent, débouillage statique, sans adjonction de soufre, fermentation et, bien sûr, un élevage sur lies, très long, en barriques bourguignonnes (plus de 3 ans pour ce Grand Cru).

Sur ce millésime 2012, le résultat est exceptionnel et nous montre encore une fois que Marc Tempé est assurément l'un des plus grands vinificateurs pour le Gewurztraminer. Il parvient à dompter la puissance aromatique naturelle du cépage et à lui donner ce supplément d'élégance, de raffinement, qui en fait un vin d'exception.

Bien sûr, le fruit est éclatant, évoquant la pêche, la mirabelle, l'abricot, la gelée de coing, la marmelade d'orange. Mais à la différence de certains autres Gewurztraminer, ici, peu de notes exotiques et surtout, aucune lourdeur, bien au contraire : le vin est frais, aérien, très dynamique, porté par de fins arômes de rose, de fruits secs et un cortège d'épices, poivre vert, cardamome et clou de girofle en tête. Un vin à la vitalité hors du commun, à la fois concentré et très frais. La finale est stupéfiante de densité. C'est grand !

Domaine Marc Tempé - Mambourg Grand Cru Gewurztraminer - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Riche et raffiné : rose, pêche de vigne, mirabelle, abricot, marmelade d'orange, gelée de coing, poivre vert, cardamome, clou de girofle...

Bouche : Le toucher de bouche est très délicat, soyeux. Superbe maturité, sensation de pureté, d'un jus cristallin aux arômes pourtant intenses. Enorme finale, interminable!

Accords mets-vins : Bisque de homard.
Foie gras poêlé. Canard à l'orange.
Canard laqué. Pintade aux raisins.
Crevettes à la sauce aigre-douce.
Munster. Gorgonzola.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025-2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille plutôt sec (2/5)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique