

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2010



Le Domaine Marc Tempé a fait le choix, assez rare en Alsace, de produire, dès sa création, des cuvées parcellaires, dites "village". Plutôt que d'assembler les productions, Marc les a isolées, convaincu de l'expression particulière de chacune d'entre elles.

Le Grafenreben (« les vignes du comte ») est un lieu-dit situé à la sortie de Zellenberg, en allant vers Ribeauvillé. 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 jusqu'à 50 à 60 cm. C'est un sol difficile à travailler du fait de sa texture lourde, nécessitant une alternance gel-dégel pour l'entretien de sa structure, mais c'est un sol bien drainant.

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.

Ce Riesling Grafenreben a l'âme d'un grand cru, tant ses arômes sont complexes et sa finale longue et puissante. Mimosa, bergamote, fruits jaunes, pâtes de fruits, arômes minéraux, épices... toutes ces notes se mêlent harmonieusement dans ce vin à l'allonge phénoménale. Ce grand vin de gastronomie, au prix raisonnable, est une véritable révélation!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Grafenreben Riesling - 2010



Dégustation et accords

Robe : Or patiné

Nez : Enivrant! Pâte de coing, fruits jaunes, mimosa, genêt, miel, bergamote.

Notes minérales et épicées (poivre, cumin, gingembre). Un festival d'arômes.

Bouche : Onctueuse et fine à la fois. Le fruit est bien présent et relevé par de nombreuses saveurs épicées (noix de muscade, carvi, gingembre), qui évoquent presque un pinot gris! Finale ultra longue pour un village.

Accords mets-vins : Plats riches et épicés : porc au caramel ou aux cinq parfums, lentilles à l'indienne (curry). Andouillette à la moutarde. Parfait avec des saveurs très iodées : ormeaux par exemple.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2020/2022.

Température de service : Frais, autour de 10°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : 100% riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique