Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2010

Le Rodelsberg fait partie de ces vignes classés en « village » que Marc Tempé a décidé d’isoler tant le terroir donne au vin une identité gustative forte.

Le lieu-dit Rodelsberg se situe sur la partie haute du Mambourg, plus exactement, sur le plateau de la colline du grand cru, à 400m d'altitude. Le sol peu profond est essentiellement fait d'argile rouge reposant sur un sous-sol rocheux très calcaire. Ces terres communales avaient été attribuées après la guerre au père de Marc, ouvrier à la cartonnerie du village voisin. Il y a défriché 2 parcelles (13 ares en totalité) dans lesquelles il a complanté gewurztraminer et pinot gris.

Dès la reprise du vignoble, Marc Tempé a concentré ses efforts sur la conduite de ces parcelles : taille très courte et légers labours en surface, fin des amendements. "Au fur et à mesure des années, nous avons constaté une transformation radicale de ces parcelles. Depuis 2004, nous récoltons les gewurztraminers et les pinots gris à bonne maturité en un seul passage, avec un rendement de 20 hl/ha" nous explique Marc.

La récolte du Rodelsberg est toujours caractéristique avec ces petites baies à peau croquante, très concentrées aromatiquement.

Le Rodelsberg, qui assemble 70% de Gewurztraminer et 30% de Pinot gris, est élevé en fût, sur lies fines, pendant 3 ans. C'est une véritable "bombe" de fruit. Aujourd’hui, avec 5 ans d’âge, les épices se sont ajoutées au bouquet. Avec une cuisine riche, ce n’est plus à 400 mètres d’altitude que l’on est, mais au septième ciel !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Rodelsberg - 2010

Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Poivre, muscade, miel. Puis, fruits jaunes, coing, pêche jaune, melon bien mûr. Truffe noire, notes balsamiques. Epices : safran, curcuma, curry.

Bouche : Fraîche, parfaitement équilibrée, bouche charnue. Sucrosité très légère. Magnifiques fruits : coing, mirabelle, prune jaune et quetsche. Une véritable corne d'abondance en finale.

Accords mets-vins : Foie gras d'oie. Echine de porc au curry. canard ou porc laqué. Traditionnel Baeckeoffe alsacien. Gratin de pomme de terre et munster. Légumes braisés, voire caramélisés. Livarot, langres.

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2020.

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Carafage conseillé

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : 70% gewurztraminer, 30% pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique