

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc - 2015



Ce Pinot Blanc représente pour nous l'un des plus beaux rapports prix-plaisir que l'on puisse trouver aujourd'hui en Alsace ! Le vin se distingue aujourd'hui par sa minéralité presque empyreumatique et son fruité intense, charnu qui donne une impressionnante ampleur en bouche.

Les vignes sont plantées sur la commune de Zellenberg, tout autour d'un mamelon de grès calcaire. Elles bénéficient d'un terroir argilo-marneux, constitué de marnes schisteuses grises, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

Comme toujours, le raisin a été récolté à parfaite maturité, sur ce millésime 2015 très ensoleillé. La concentration est parfaite. L'élevage en vieux foudres, long (2 ans sur lies totales) mais peu interventionniste a fait son œuvre et donné un vin très structuré, à la texture enveloppante. Au nez comme en bouche, le plaisir est intense et immédiat. Tout commence par un très beau travail sur la réduction et une expression minérale très marquée, sur des notes fumées et empyreumatiques, évoquant la pierre à fusil. Vient ensuite une succession d'arômes à la fois gourmands et rafraîchissants : violette, jonquille, poire Comice, pêche blanche, orange et citron cédrat, poivre blanc, pointe de gingembre et de menthol...

En bouche, on ressent rapidement une sensation d'harmonie entre une agréable rondeur en attaque, avec du gras, et une tension minérale qui s'installe très vite, donnant au vin dynamisme et caractère. Le sol s'exprime sur de fines saveurs salines et légèrement fumées, et une finale portée par de très beaux amers évoquant l'orange sanguine. La persistance en surprendra plus d'un ! Un vin à la fois abordable et terriblement séduisant, plein d'une énergie communicative ! En apéritif, à table avec une quiche aux fruits de mer ou un feuilleté "jambon-fromage", en soirée... parfait pour tous les moments de convivialité !

En vente ici et en exclusivité pour La Route des Blancs !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Notes fumées et empyreumatiques, évoquant la pierre à fusil. Violette, jonquille, poire Comice, pêche blanche, orange, poivre blanc, pointe de gingembre et de menthol...

Bouche : Très cohérente avec le nez. Belle rondeur en attaque. Beaucoup d'ampleur et de fruit. Belle structure. Minéralité saline, amers et légers tanins en finale.

Accords mets-vins : Plats simples au goût affirmé : quiche aux fruits de mer, feuilleté jambon-fromage, andouillette à la moutarde, boudin blanc. Au dessert avec un Kouglof.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : 100% Pinot Blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique