Domaine Marc Tempé - Zellenberg Riesling - 2015

Voici peut-être la cuvée la plus « classique » de Marc Tempé : ici, la haute maturité du fruit, sublimée par un élevage parfaitement fondu, apporte au vin beaucoup de chair et de structure, tandis que l'expression minérale de ce terroir argilo-marneux retend et dynamise sans cesse le vin. Intense, souple et actif : la touche « Tempé » est bien là !

Les vignes affichent ici une bonne quarantaine d'années au compteur et s'immiscent en profondeur dans ce terroir complexe, où se succèdent argiles, marnes schisteuses et couches de calcaires blancs. Tout est là pour donner au vin une jolie complexité et une agréable fraîcheur.

Comme toujours avec Marc Tempé, après une vendange manuelle à parfaite maturité et une vinification totalement naturelle, le vin a ensuite fait l'objet d'un long élevage de deux ans, en foudres. Gage d'un bel équilibre, d'une structure bien en place, l'élevage en grand contenant ne marque pour autant pas du tout le vin qui séduit d'emblée par sa pureté.

Au final, voici un vin qui ravira aussi bien les « fans » de Marc Tempé que les inconditionnels du riesling : doté d'un nez intense entre fleurs blanches, herbes fraîches (coriandre, menthe), réglisse, agrumes (citron et citron vert), pomme Granny et quetsche, le vin présente en bouche un bel équilibre.

Une matière onctueuse, presque veloutée en attaque, une superbe sensation de pureté – dans un registre « eau de roche » -, une belle tension en milieu de bouche, et une expression minérale salivante en finale, sur les zestes d'agrumes, une touche poivrée et mentholée, et une pointe de salinité qui finit d'exciter les papilles et de donner envie d'y revenir ! Un vin fin et frais, un vin de plaisir, à déguster aussi bien avec une terrine de poisson ou un taboulé, qu'une flammekueche ou une choucroute.

Bref, un riesling tendre, charmeur et expressif à apprécier en toutes occasions !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Zellenberg Riesling - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Fleurs blanches, herbes fraîches (coriandre, menthe), réglisse, agrumes (citron et citron vert), pomme Granny et quetsche. Notes légèrement poivrées.

Bouche : Une matière veloutée, une superbe sensation de pureté – dans un registre « eau de roche » -, une belle tension en milieu de bouche, et une expression minérale salivante en finale.

Accords mets-vins : Terrine de poissons, taboulé. Poissons grillés ou brochettes de gambas. Flammekueche. Choucroute classique ou de la mer.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure minimum.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille tendre

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée biologique et bio-dynamique