

Domaine Marc Tempé - Grand Cru Mambourg Riesling SGN (37.5 cl) - 2006

37,5 cl



Marc Tempé a travaillé 11 ans à l'INAO, l'Institut National des Appellations d'Origine. 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. Lorsque les conditions du millésime permettent une botrytisation massive et rapide du riesling, alors ce terroir est capable de donner naissance à une des expressions les plus fascinantes d'un riesling en Sélection de Grains Nobles. Ce fut le cas en 2006 et le résultat aujourd'hui est exceptionnel de sophistication et de profondeur.

Chaque étape de la vinification est minutieusement étudiée pour garder le goût du fruit intact tout en le sublimant dans le vin : pressurage très lent et délicat, débourbage statique, sans adjonction de soufre, fermentation et, bien sûr, un élevage sur lies, très long, en barriques bourguignonnes : 4 ans d'élevage en fûts neufs pour ce Riesling.

Le bouquet impressionne aujourd'hui par sa complexité, évoquant presque, de prime abord, une belle fine champagne de Cognac, l'alcool en moins ! Peu à peu, les arômes se dévoilent, entre mimosa, citron confit, cire d'abeille, noisette, nougat, une légère touche vanillée, girofle, camphre, écorce d'orange et crêpe Suzette... La puissance en bouche est remarquable, la texture veloutée envahit le palais, laissant ensuite la place à de beaux amers qui s'intègrent parfaitement à la sucrosité et titillent les papilles. La finale est impressionnante de longueur et d'harmonie, dans un registre à la fois suave et épicé, tout simplement irrésistible.

Superbe et rarissime !

Bouteille de 37.5 cl. Quantité limitée à 3 bouteilles par client

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Tempé - Grand Cru Mambourg Riesling SGN (37.5 cl) - 2006



Dégustation et accords

Robe : Vieil or

Nez : Mimosa, citron confit, cire d'abeille, noisette, nougat, une légère touche vanillée, girofle, camphre, écorce d'orange et crêpe Suzette... A quelque chose de commun avec une Fine Champagne...

Bouche : Puissance et énergie parfaitement équilibrées. A la fois velouté et tendu. Pureté, onctuosité. Finale d'une longueur phénoménale, relevée par de superbes épices.

Accords mets-vins : Idéalement, à déguster seul en fin de repas, accompagné de truffes au cacao. Eventuellement, avec un foie gras d'oie.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 11°

Ouverture : Longue aération, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2006

Type : Vin blanc liquoreux

Cépage : Riesling

Culture : Certifiée Biologique et bio-dynamique