MARC TEMPÉ Artisan Vigneron

APPELLATION : GRAND CRU

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 30/08/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 12.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 72.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.57

Ph : 3.61

RENDEMENT hl/ha : 17

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Un terroir exceptionnel : 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 marnes de recouvrement tertiaire des collines.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en pièces bourguignonnes de 3 vins pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Le Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2017 est très fin et élégant au nez. Sa texture est soyeuse, luxuriante et raffinée sur des arômes de pamplemousse confit et de roses. C'est un vin très complexe et salé avec des tanins fins et une finale très longue et épicée.

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS - AVRIL 2020 : Nous tenons là un des sommets du millésime chez Marc Tempé et, plus globalement, un des meilleurs et plus étincelants Gewürztraminers goûtés depuis longtemps ! Ici, on tutoie clairement la perfection ! Dès le premier nez, on baigne dans un océan de fleurs et d'épices, entre rose ancienne, violette, réglisse, poivre de Sichuan, baie de genièvre, thé vert, bergamote, cardamome et wasabi… On se délecte d'un fruité sensuel, juteux et enrobant, entre marmelade d'agrumes (orange et pamplemousse) et coulis d'abricot. On vibre sur une finale d'une longueur et d'une puissance incroyable, aussi salée que poivrée !

Ce n'est pas un vin, c'est une « bombe » ! Aujourd'hui et pour de très nombreuses années. Un monument.

Vin limité à 2 bouteilles par personne

DOMAINE MARC TEMPE – 16 Rue du Schlossberg – 68340 ZELLENBERG
0033 3 89 47 85 22 – email : marctempe@wanadoo.fr