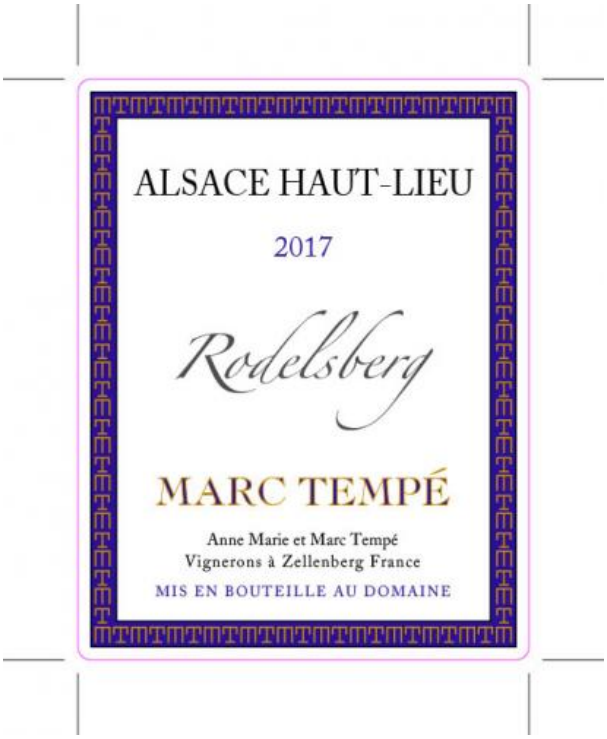
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER + PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 30/08/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 6.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.63

Ph : 3.35

RENDEMENT hl/ha : 29

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Situation : sur le plateau de la colline du grand cru Mambourg à 400m d'altitude. Terroir : sol peu profond d'argile rouge reposant sur un sous-sol rocheux très calcaire.

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 foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Le Rodelsberg 2017 est un vin issu d'une parcelle complantée de 70% de Gewurztraminer et 30% de Pinot Gris. Le nez est frais, mûr et précis avec des notes de zeste d'agrumes et de roses. Frais et élégant en bouche, c'est un vin intense, complexe, vif et bien structuré qui se termine par des saveurs de pamplemousse amer et une grande intensité et une belle longueur. Il se goûte sec malgré les sucres restants avec une belle finesse, de la tension et beaucoup de puissance.

ACCOMPAGNEMENT : Poissons grillés, plats épicés

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS - AVRIL 2020 : "ce Rodelsberg dévoile une aromatique puissante, combinant à merveille maturité et fraîcheur. Rose ancienne, fleur d'oranger, cendres encore fumantes, noisette grillée, zestes de citron et de pamplemousse, fruits confits, noyau de pêche, abricot, poire pochée : c'est une farandole d'arômes qui dansent au-dessus du verre.

La droiture en bouche est admirable, l'énergie aussi : zestes de citron vert et de pamplemousse, poivre vert, tout ici électrise le palais. Pour autant, le vin sait se montrer plein et gourmand, affichant une texture veloutée, fluide et souple. La finale, épicée et très persistante, se prolonge sur une salivante touche saline. Tendu, puissant et toujours aussi singulier, ce vin est une véritable invitation pour une dégustation à l'aveugle : grosses surprises garanties..."

GARDE : longue garde

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