



Marc Tempé est un vigneron exigeant et fougueux. Depuis ses débuts en 1995, il a pris des risques pour miser sur la qualité extrême des vins : viticulture en biodynamie, rendements minimes, élevages de deux années minimum sur lies totales avec un minimum d'intervention. L'objectif de produire des grands vins passe par une maturation parfaite des raisins et un élevage suffisamment long pour que chaque cuvée se stabilise, objectifs atteints avec le difficile millésime 2006, géré comme les autres sans concession. En réussissant sont pari, Marc Tempé est devenu la référence alsacienne dans la vinification et l'élevage des vins. Plusieurs vins dans la gamme dégustée cette année sont des sommets absolus, les 2010 se feront plus lentement que les 2009 nés tout faits.

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG GEWURZTRAMINER 2010

Blanc doux / 2013 à 2030 / env 39€ 19,5 / 20

Nez puissant, marqué par la marmelade d'oranges et le pamplemousse confit, la bouche est d'une grande fraîcheur, grâce à un faible niveau d'alcool et une formidable acidité qui absorbent sans broncher le confortable sucre résiduel, quasi imperceptible. On vide son verre et on s'en ressert.

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG RIESLING 2008

Blanc / 2013 à 2028 / épuisé 19,5 / 20

Nez puissant de fleurs séchées intense et puissant, la bouche est serrée, concentrée, les quatre années d'élevage l'ont magnifié, il est déjà délicieux. Quel volume !

GRAFENREBEN RIESLING 2010

Blanc / 2013 à 2030 / env. 22 € 18,5 / 20

Bouche dense, bon extrait sec, des parfums d'agrumes mûrs et de fleurs jaunes, droit et salivant, splendides amers en finale.

RIMELSBERG PINOT GRIS 2009

Blanc Demi-sec / 2016 à 2029 / 19,90 € 18,5 / 20

Epicé, puissant, d'équilibre demi-sec mais avec une très belle acidité qui fait saliver, kumquat confit, grosse tension dans la fin de bouche. Attendre un peu que sa pointe de sucre se fonde.

RODELSBERG 2010

Blanc Demi-sec / 2013 à 2030 / env 20 € 19 / 20

La persistance est étonnante, avec de fins amers et une grande verticalité. Les arômes de fruits séchés sont assez discrets, c'est un vin qui s'affirme plus par sa bouche que par son nez. Il goûte parfaitement sec, rendant la fin encore plus salivante, avec une sensation tannique.

ROSES SAUVAGES 2010

Blanc / 2013 à 2020 / NC 15,5 / 20

Nez de fruits rouges, bouche avec de la structure, une bonne acidité, un équilibre poivré intéressant pour ce pinot noir vinifié en blanc. Il n'y a pas que les champenois qui savent le faire !

SAINT HIPPOLYTE RIESLING 2010

Blanc / 2013 à 2025 / 14.40 € 16,5 / 20

Très pur, tension citronnée, bouche dense et serrée, avec une longueur salivante et pleine d'énergie, un retour poivré en fin.

ZELLENBERG GEWURZTRAMINER 2010

Blanc Demi-sec / 2013 à 2030 / épuisé 18 / 20

Nez de fruits exotiques agrémenté d'une note fumée caractéristique, bouche élégante et élancée, ensemble digeste et frais, vif et serré en finale. L'acidité est extraordinaire pour le cépage. A placer au coeur du repas, surtout pas en dessert.

ZELLENBERG PINOT BLANC 2010

Blanc / 2013 à 2020 / 13 € 15 / 20

Un fruité blanc et exotique, très gourmand, la bouche est fondante avec de petites rondeurs bien retenues par une acidité mûre, un parfait apéritif. Très belle finale, longue et fraîche.

ZELLENBERG PINOT GRIS 2010

Blanc / 2013 à 2025 / 15,90 € 17/ 20

Fruits jaunes et épices, bouche vive et salivante, il goûte sec malgré la richesse, superbe grâce à une magnifique acidité.

ZELLENBERG RIESLING 2010

(Parmi les 50 vins qui offrent le bonheur tout de suite)

Blanc / 2012 à 2030 / 14,40 € 17,5 / 20

Nez de fruits confits et de toffee, bouche puissante et structurée, avec un volume dense et riche, longueur poivrée pleine de nerf.