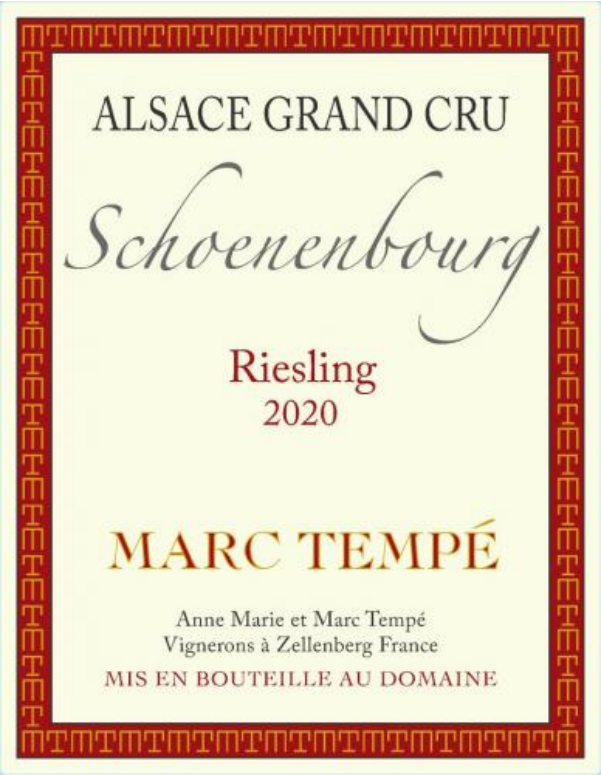
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 12.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 2.5

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.73

Ph : 3.37

RENDEMENT hl/ha : 30

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : ce lieu-dit est établi sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité Est des marnes calcaires du Lias.

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 fût pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Que de pluralité et de subtilité dans le bouquet de ce Schoenenbourg. On relève un peu l'élevage, mais également des notes épicées ainsi que de classiques marqueurs de nectarines et de fleurs blanches. Linéaire et salin en bouche, le vin affiche un peu d'austérité, de caractère. On ressent bien qu'il est forgé pour l'avenir. A suivre dans son évolution, mais les jalons sont déjà bien posés. Finale saline consolidée par de fins amers.

COMMENTAIRE : The Wine Advocate - RP 96 - Reviewed by : Stephan Reinhardt

From a younger plot behind the hotel of Riquewihr and planted in a lesser density than the domaine's Mambourg, so on gypsum Keuper soils, the 2020 Riesling Grand Cru Schoenenbourg opens with a deep, intense and complex, finely saline and generously fruity nose. Full-bodied, saline and finessed on the palate, this is a very mineral and finely tannic Riesling with elegant fruit and the serious structure of the Schoenenbourg. 13% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in November 2024.

GARDE : 2025 - 2050

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