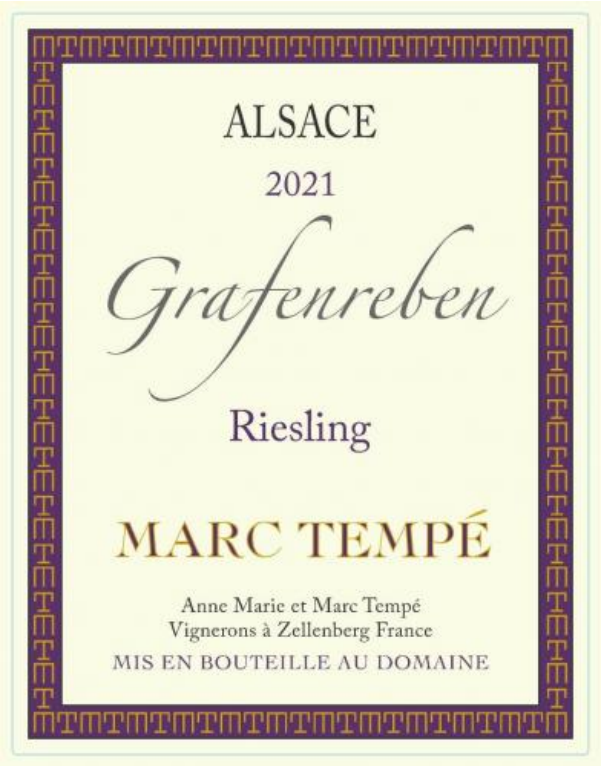
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 01/10/2025

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 5.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 5.28

Ph : 3.18

RENDEMENT hl/ha : 30

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir situé à la sortie de Zellenberg, en allant vers Ribeauvillé. L'exposition est est-sud/est, sur des sols quasi identiques à ceux du grand cru Schoenenbourg : sous-sol de marnes argilo-calcaires, sol d'argile limono-sableuse calcaire d'une profondeur de 60 cm à 1 m. Texture et état structural : bonne fissuration et pierrosité favorisant la pénétration racinaire jusqu'à 50 à 60 cm. C'est un sol difficile à travailler du fait de la texture lourde, nécessitant une alternance gel-dégel pour l'entretien de sa structure. Pas d'hydromorphie, sol drainant. Le lieu-dit Grafenreben est composé de 2 parcelles, dont l'une a été plantée dans les années 1950, et l'autre en 1977. Surface : 29.87 ares de riesling

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 pendant 4 années en pièces bourguignonnes de plusieurs vins.

DESCRIPTION : Belle complexité du bouquet qui révèle des notes de citron confit tout en affichant de la fraîcheur. Vivifiante tension en bouche où le vin présente une touche saline en attaque, suivie d'une excellente expression aromatique jusqu'en finale.

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