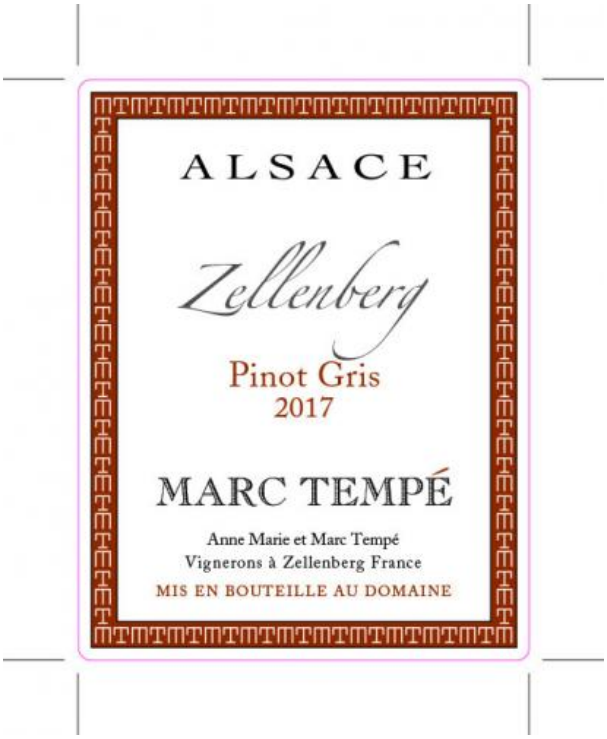
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 22/09/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 4.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.91

Ph : 3.43

RENDEMENT hl/ha : 43

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : un terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

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 : Ce Pinot Gris Zellenberg 2017 s'ouvre sur un nez très pur et caillouteux, affichant également des arômes de fruits vraiment mûrs et intenses avec un peu de botrytis, mais aussi des saveurs de citron vert rafraîchissantes. Corsé, mais pur et frais au nez, c'est un Pinot sec, fin et minéral avec une bonne adhérence et une très belle acidité qui est parfaitement équilibrée entre les minéraux et le corps. C'est un excellent vin de gastronomie.

ACCOMPAGNEMENT : Viandes blanches

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS - AVRIL 2020 : "... Ce Zellenberg Pinot Gris se dévoile dans un équilibre magistral entre minéralité rocailleuse et fruité intense. Ici, la poire Passe-Crassane et la pomme Boskoop se parent de notes résolument épicées, sur le poivre vert, la muscade, le curcuma et le raz-el-hanout. Une nuance de rose blanche accompagne des notes fumées de pierre frottée et une évocation plus végétale d'humus et de champignon frais. Une touche de coulis d'abricot s'associe à une note rafraîchissante de citron vert… Quelle complexité ! Quelle harmonie ! En bouche, la texture est fluide et soyeuse, avec un gros volume de fruits (sur la poire et les fruits jaunes) et une dimension délicatement pimentée. La finale est puissante, longue et très complète et nous confirme que l'on tient là un fort beau vin de gastronomie que l'on pourra facilement associer à une cuisine orientale : on pense, par exemple, à une pastilla au poulet ou au pigeon… Mais aussi, un porc aux cinq parfums.

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