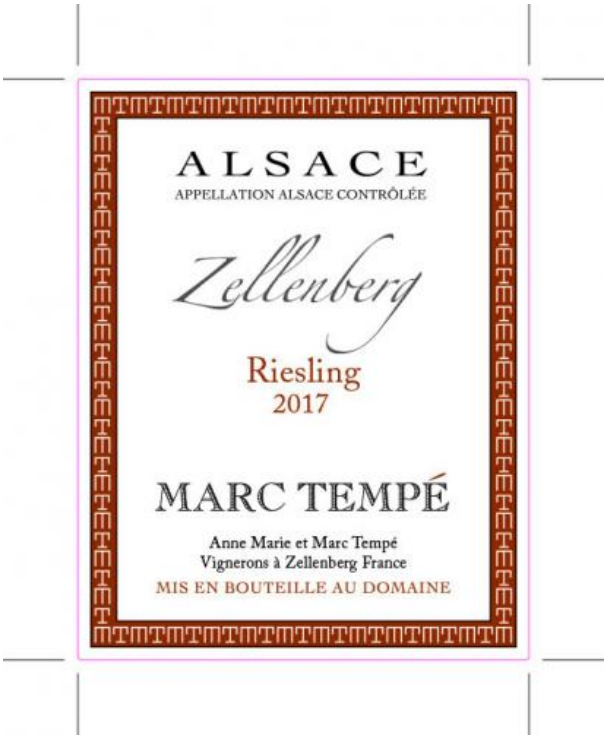
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 22/08/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 12.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 3.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.08

Ph : 3.32

RENDEMENT hl/ha : 43

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : 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 : Le Riesling Zellenberg 2017 de couleur jaune intense est riche et aromatique au nez. Texture soyeuse, c'est un vin sec très élégant, luxuriant, aromatique et raffiné avec une acidité mûre et fine et une belle minéralité. Très long, intense et structuré. Salé et avec des tanins très fins.

ACCOMPAGNEMENT : Poissons, fromages de chèvre

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS - AVRIL 2020 : "Ce superbe Riesling, à la fois très élégant et luxuriant, dégage dès le premier nez une grande intensité aromatique et une maturité juste parfaite du fruit. Raisin frais, pomme Granny, poires Comice et Williams, une touche d'abricot : on se promène dans un verger au cœur de l'été. Notes florales et épicées ne sont pas en reste, apportant à ce Zellenberg toute sa race et une formidable sensation d'énergie : on sent la craie humide mais aussi l'eucalyptus, le bâton de réglisse, le poivre vert et le wasabi. On retrouve en bouche cet équilibre particulièrement harmonieux entre la tonicité de saveurs poivrées, la générosité gourmande d'un fruit bien mûr et une finale délicatement saline et très salivante. Dense, charnu et toujours élégant, ce magnifique Riesling est lui aussi taillé pour la table. Parfait sur une viande de porc marinée aux épices puis grillée ou encore des poissons grillés à la « Japonaise » (préalablement marinés dans un laquage soja-gingembre par exemple). Si l'on veut rester dans l'esprit alsacien, on choisira alors une Flammekueche.

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