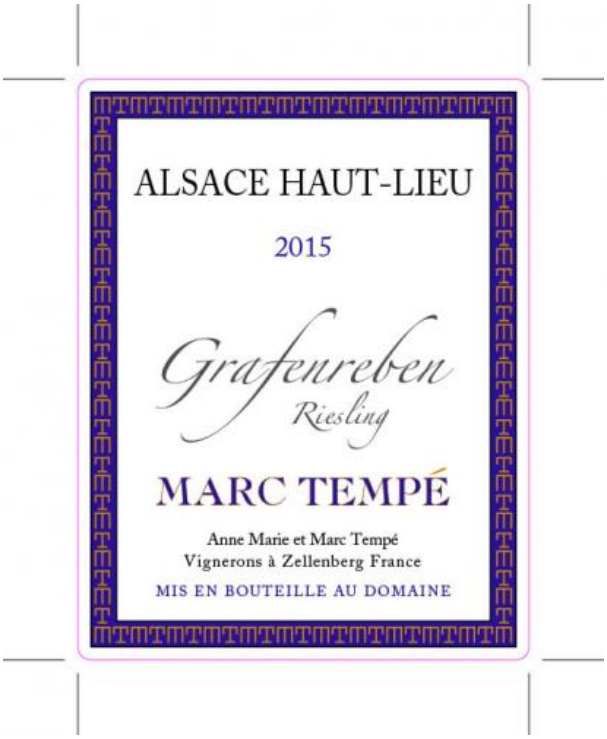
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : Août 2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 15

SUCRES RESIDUELS g/l : 31.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.49

Ph : 3.10

RENDEMENT hl/ha : 15

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.

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 3 années.

DESCRIPTION : Le Riesling Haut-Lieu Grafenreben 2015 est profond, intense et fin au nez, avec une belle minéralité et de fins arômes de chêne. En bouche, c'est un vin généreux et rond avec beaucoup de puissance et une structure équilibrée et minérale.

COMMENTAIRE : THE WINE ADVOCATE The 2015 Alsace Haut-Lieu Grafenreben Riesling is deep, intense and fine on the nose, with fine oak aromas. On the palate, this is a generous and charmingly round Riesling with lots of power but also tannins and structure. This wine also needs lots of time to reduce and integrate the sugar. Tasted October 2018. NOTE 93/100

GARDE : très longue garde

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