MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : GRAND CRU

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/08/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 15

SUCRES RESIDUELS g/l : 17

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 5.08

Ph : 3.46

RENDEMENT hl/ha : 18

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Situé au cœur de la vallée de Kaysersberg, le fameux grand cru occupe un coteau très pentu et ensoleillé, exposé au Sud et Sud-Ouest. Les sols très calcaires, à la fois drainants et réchauffants, où la roche-mère affleure souvent, donnent à ce coteau des allures presque « méditerranéennes ».

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 5 années dans une pièce bourguignonne

ACCOMPAGNEMENT : Accras de morue, curry de lotte ou de gambas, munster ou tarte citron-gingembre

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS - AVRIL 2020 : Chaque année, le facétieux Marc Tempé nous fait la surprise de nous « retrouver » un vin « qui n'existe pas », un de ces « ovnis » dont il a le secret. Nous connaissions sa micro-cuvée du Grand Cru Furstentum sur les millésimes 2012 et 2016. Mais ce que nous ne savions pas c'est que Marc veillait depuis plus de 5 ans sur cette seule et unique barrique produite en 2014. C'est seulement en ce début d'année 2020 qu'il l'a estimée « fin prête » à être goûtée. Marc fait partie de ces (trop) rares vignerons qui savent encore prendre le temps : pour notre plus grand plaisir ! Ce Furstentum qui goûte presque sec (malgré ses 17 grammes de sucres résiduels) est fascinant ! Ce Gewürztraminer a atteint aujourd'hui un parfait point d'expression épicée, débarrassé des enluminures décoratives propres au cépage. C'est bien la quintessence du terroir et du millésime que l'on capte aujourd'hui. Au nez comme en bouche, ce Furstentum se montre incroyablement subtil et élancé, convoquant de nombreuses épices entre poivre vert, gingembre confit, une touche anisée mais aussi le clou de girofle et la cardamome.Les sucres sont parfaitement intégrés et enrobent délicatement des saveurs franches de pêche de vigne, de marmelade d'orange et de zestes de pamplemousse. La matière, pourtant dense, se montre toujours fine, soyeuse et en mouvement, portée par de très fins amers et cette dimension épicée qui ne cesse de stimuler les papilles. La persistance de la finale impressionne ! Voici de toute évidence un grand vin de gastronomie qui pourra vous accompagner tout au long d'un repas.

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