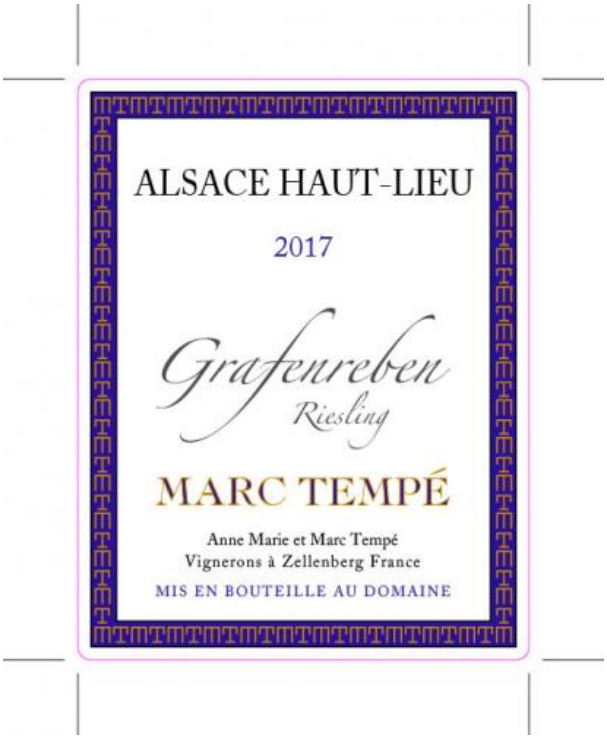
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/09/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 5

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.53

Ph : 3.22

RENDEMENT hl/ha : 23

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 en pièces bourguignonnes de 3 vins pendant 24 mois.

DESCRIPTION : de couleur jaune d'or, ce vin offre un bouquet intense et complexe avec une expression minérale claire. Très sec en bouche, corsé et élégant, il s'agit d'un Riesling raffiné et rafraîchissant avec une belle minéralité, une grande tension et un caractère dense et complexe. La finition est longue, pure, salée concentrée.

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS - AVRIL 2020 : "Une fois de plus, ce Riesling Grafenreben, à la fois intense et très élégant, a selon nous l'âme d'un Grand Cru, tant son nez et sa structure sont complexes, et sa finale longue et racée. Aubépine, mimosa, bergamote, poire, pêche blanche, un soupçon d'ananas, zestes d'agrumes frais (citron vert surtout), poivre, noix de muscade et notes de pierre frottée forment un bouquet raffiné et très harmonieux. On aime, dans sa bouche généreuse à l'équilibre sec, la pureté et la fraîcheur du fruit, et cette texture à la fois veloutée mais toujours en mouvement. Le sol semble pousser le vin en permanence, vers l'avant. Jusqu'à cette longue finale, vibrante et saline, qui n'en finit pas de stimuler les papilles.
Millésime après millésime, ce beau vin de gastronomie, au prix raisonnable, s'impose clairement dans la cour des Grands !"

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