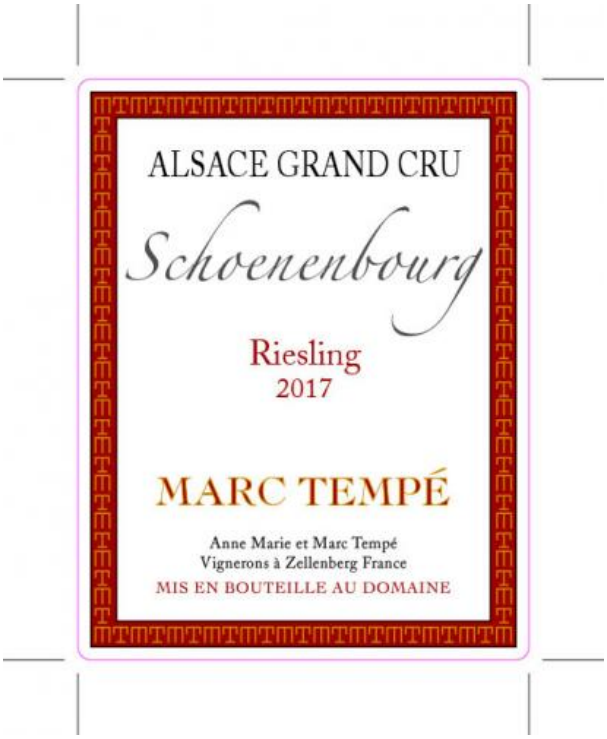
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : GRAND CRU

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/09/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 1.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.74

Ph : 3.17

RENDEMENT hl/ha : 30

VENDANGES : MANUELLES

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.

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS - AVRIL 2020 : "Après une vinification naturelle et un élevage de deux ans sans bois neuf, Marc nous gratifie aujourd'hui d'un Schoenenbourg racé, puissant, minéral et surtout… inspiré ! On aime ses notes de pierre à fusil et de silex frotté, nimbées de touches florales délicates (fleur de vigne, fleur d'oranger et cerfeuil) et d'arômes de peaux d'agrumes (citron vert, orange) très tonifiants. Le fruit mûr s'exprime avec franchise, entre fruits blancs, poire et coing en tête, prune jaune et quelques touches exotiques évoquant la goyave et l'ananas. Une nuance finement iodée, évoquant quelques embruns marins, apporte à l'ensemble un souffle frais délicieux. La bouche, au profil résolument sec, confirme la stature du vin : l'attaque est dense, mais jamais lourde, le toucher de bouche se révélant particulièrement fin. L'expression minérale, franchement saline, est intense : elle traverse le fruit et semble le faire danser sur les papilles. Superbe énergie, énorme longueur : c'est juste magnifique ! Attention rareté (déjà épuisée au Domaine) - Quantité limitée à 3 bouteilles par client."

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