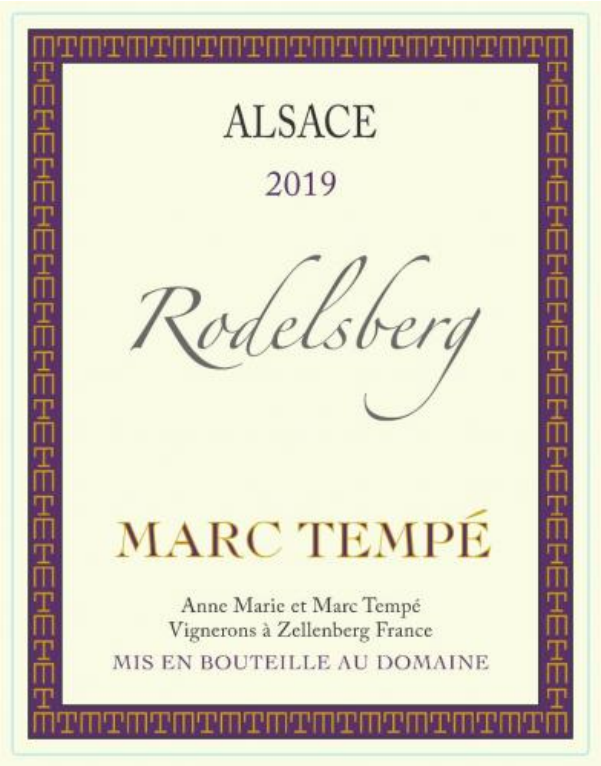
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : GEWURZTRAMINER + PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 16/09/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 14.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 6.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.09

Ph : 3.53

RENDEMENT hl/ha : 20

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Sol peu profond d'argile rouge reposant sur un sous-sol rocheux très calcaire

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 : Complantation avec environ 70% de Gewurztraminer et 30% de Pinot Gris. Peu de terre et beaucoup de calcaire avec des oxydes de fer sur ce terroir toujours balayé par le vent. Le bouquet révèle des parfums d'églantines et de litchis. Friand et fin en bouche le vin a de la tension, du charme de la salinité et une certaine tension. Un vin ample et frais. Belles amertumes sur la fin qui favorisent l'expression aromatique et étire la finale.

ACCOMPAGNEMENT : Un vin d'émotion partagée, un vin d'échange et de générosité, qui nous invite à nous réunir entre amis autour d'une gastronomie de Winstub tout aussi généreuse : on pense à une choucroute ou à un jarret de cochon confit et son munster fondu. Dans un autre registre, la poule au riz devrait également être un bon choix ! (Extrait de la Route des Blancs)

COMMENTAIRE : La qualité des équilibres des baies et la conduite totalement naturelle des fermentations, sur levures indigènes et en fûts bourguignons, a donné cette année au vin au profil quasiment sec (6 grammes seulement de sucres résiduels) mais toujours aussi sensuel dans son aromatique et enveloppant dans sa texture. On est rapidement plongé dans des paysages luxuriants et exotiques, entre jasmin, roses et fleurs tropicales. Les fruits regorgent de soleil et d'arômes : on pense à la mangue et la papaye bien mûres, à l'ananas, mais aussi, plus près de chez nous, à la pêche jaune et au melon de Cavaillon. Plus il s'aère, plus il souffle au-dessus du verre un vent de fraîcheur et d'énergie, incarné par des notes stimulantes d'orange sanguine, de wasabi ou de moutarde à l'estragon ! Extrait de "la Route des Blancs"

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