



DOMAINE MARC TEMPÉ



Marc Tempé est un vigneron exigeant et fougueux. Depuis ses débuts en 1995, il a pris des risques pour miser sur la qualité extrême des vins : viticulture en biodynamie, rendements minimes, élevage de deux années minimum sur lies totales avec un minimum d'intervention.

Les meilleurs vins de l'année

DOMAINE MARC TEMPÉ

ALSACE GRAND CRU, MAMBOURG
GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES,
BLANC, 2008

*Le top 20 des vins qui offrent
le bonheur tout de suite !*

DOMAINE MARC TEMPÉ

ALSACE, ZELLENBERG, PINOT GRIS,
BLANC, 2008



Signale une production sérieuse, recommandable, conforme à ce qu'on est en droit d'attendre de son ou de ses appellations.



Signale une production sérieuse, et recommandable, mais un peu plus régulière et homogène que la précédente.



Signale une production de haute qualité, pouvant servir de référence dans son secteur.



Signale les producteurs de haute qualité, ceux qui sont les gloires du vignoble français.



Signale les producteurs exceptionnels, ceux qui représentent le sommet absolu de la qualité en France et dans le monde.

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG 2007

Blanc Demi-sec | 2013 à 2027 | 32 €

17/20

Belle expression du terroir par l'assemblage de gewurztraminer avec un quart de riesling. Très aromatique sur le citron et les épices avec une pointe toastée, ample et profond avec une charpente acide magnifique et une forte salinité. Le léger moelleux est direct, soutenu par l'acidité importante.

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG GEWURZTRAMINER

Vendanges Tardives 2008

Blanc liquoreux | 2013 à 2028 | 42 €

19/20

Elevé sous bois, c'est un vin aromatique au nez de thé vert, de miel d'acacia et de fruits exotiques, ample et moelleux en bouche avec une forte salinité, équilibré par une acidité intense et une pointe de gaz. Longue finale sur la mandarine et le citron confit. Une forte personnalité pour ce vin élégant très long.

ALSACE GRAND CRU SCHOENENBOURG PINOT GRIS 2007

Blanc doux | 2011 à 2022 | NC

18/20

Mis en bouteille après trois ans d'élevage en foudre, c'est un vin très minéral à la maturité aboutie, présentant un équilibre pur et élégant, presque sec en bouche avec une très longue finale.

RODELSBERG 2008

Blanc demi-sec | 2011 à 2023 | NC

17/20

Un assemblage majoritaire de gewurztraminer et de pinot gris pour un tiers, élevé en fût de 350 litres, a donné un vin riche et épicé au nez, acidulé en bouche avec un léger moelleux. Sa texture et sa forte minéralité en font un vin de gastronomie parfaitement adapté à une cuisine épicée riche en goût.

ZELLENBERG GEWURZTRAMINER 2008

Blanc demi-sec | 2011 à 2018 | 16 €

16/20

Un vin épicé au profil aromatique d'une grande pureté, gras et chaleureux en bouche avec une fine salinité. Belle finale légèrement chaude pour ce vin minéral.

ZELLENBERG PINOT GRIS 2008

Blanc demi-sec | 2012 à 2018 | NC

16/20

Elevé en fûts de 350 litres, marqué par un léger boisé au nez, c'est un vin sec et salin qui possède une acidité de riesling, avec du fruit, de la chair et une finale acidulée de bonne longueur. Un vin gastronomique qui évoluera bien ces six prochains années.