

Idéaliste, Marc Tempé l'est assurément, et chaque millésime lui donne l'occasion d'aller jusqu'au bout de ses convictions, généralement avec succès. Ses vignes conduites en biodynamie lui donnent de très petits rendements qu'il n'hésite pas à élever plusieurs années (parfois 4 ou 5 ans), souvent avec très peu voir par de soufre. Dans le verre, on reconnaît son style par la richesse des bouches et la splendeur parfois exubérante des parfums de fruits et de fleurs très mûrs et quand le botrytis s'en mêle, les cuvées de grains nobles touchent au sublime. Ses pinots noirs sont également des modèles, pas de couleur mais de finesse et de profondeur. Des millésimes de moindre acidité comme le 2011 et avant lui le 2009 lui conviennent particulièrement. Malgré les terribles attaques de mildiou, les 2016 goûtaient superbement, toutes les cuvées affichaient une acidité et une verticalité exemplaire.

★★★★ / Quatre étoiles signalent les producteurs de très haute qualité, ceux qui sont les gloires du vignoble français.

Grand Cru Furstentum gewurztraminer 2016	18.5
Grand cru Mambourg gewurztraminer 2016	18
Grand cru Mambourg Riesling 2016	18.5
Grand cru Schoenenbourg Riesling 2016	16.5
Alsace Alliance 2016	15.5
Alsace Grafenreben riesling 2016	17.5
Alsace pinot gris sélection de gains nobles 2015	17
Alsace Rimelsberg gewurztraminer 2016	19
Alsace Rodelsberg 2016	18
Alsace St Hippolyte Riesling 2016	17
Alsace Zellenberg Riesling 2016	16.5
Alsace Zellenberg Pinot Noir 2016	15.5

LES MEILLEURS VINS

+ DE VINS DU MONDE + DE VINS BIO

GUIDE DES VINS

bettane + desseauve 2020

Flammarion