



## 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. L'objectif de produire des grands vins passe par une maturation parfaite des raisins et un élevage suffisamment long pour que chaque cuvée se stabilise, objectifs parfaitement atteints avec le difficile millésime 2006 géré comme les autres sans concession. La régularité des cuvées s'est améliorée depuis le millésime 2003, et la très haute qualité est au rendez-vous chaque année avec des cuvées à l'équilibre abouti, qui reflètent la richesse de style des terroirs autour de Zellenberg. En réussissant son pari, Marc Tempé est devenu une référence alsacienne dans la vinification et l'élevage des vins.

### GRAFFENREBEN RIESLING 2006

Blanc | 2010 à 2016 | NC 16/20

Un vin élevé trois années en barrique, ample et sec avec un cépage qui s'efface au profit d'un équilibre dense et pur, avec une finale sur la noisette. Un alsace atypique, remarquable de finesse et de minéralité.

### ZELLENBERG GEWURZTRAMINER 2007

Blanc Demi-sec | 2011 à 2022 | 16,00 € 16,5/20

Un vin de caractère, au nez d'orange sanguine et de gingembre, demi-sec en bouche avec du gras et une forte minéralité. Il est taillé pour la cuisine aux épices.

### RIESLING SAINT HIPPOLYTE 2007

Blanc | 2011 à 2017 | 12,20 € 16/20

Éléant, porté par la finesse du terroir, ample et gras en bouche avec un caractère fondu du cépage. L'acidité est parfaitement intégrée pour donner un vin d'équilibre sec, magnifique à table.

### RODELSBERG 2006

Blanc Demi-sec | 2011 à 2017 | 19,90 € 16/20

Assemblage de gewurztraminer et pinot gris, le vin est parfumé avec des notes épicées et fumées, ample et profond en bouche avec de la salinité et un léger moelleux complètement fondu. Grande pureté.

### AUXERROIS VIEILLES VIGNES 2005

Blanc 2010 à 2020 14,50€ 16.5/20

Mis en bouteille après quatre ans d'élevage, c'est un vin surmûri au nez pur de fruits jaunes et de miel avec une pointe de vanille, riche et onctueux en bouche, avec une douceur présente mais fondue. L'impression de pureté est réhaussé par une fine acidité très présente qui lui donne de la longueur. A boire pour lui ou sur une volaille rotie.

### GRAFFENREBEN RIESLING 2006

Blanc 2010 à 2016 NC 16/20

Un vin élevé trois années en barrique, ample et sec avec un cépage qui s'efface au profit d'un équilibre dense et pur, avec une finale sur la noisette. Un alsace atypique, remarquable de finesse et de minéralité.

### ALSACE GRAND CRU MAMBOURG

GEWURZTRAMINER 2006 Blanc Doux 2011 à 2021 31,60€ 18,5/20

Goûté en bouteille. Puissant, nez de citron et de miel d'acacia, riche en bouche avec un moelleux présent et une acidité fine très intense qui donne de la longueur. Grande garde.

### ALSACE GRAND CRU SCHOENENBOURG

PINOT GRIS 2006 Blanc Doux 2011 à 2021 21,20€ 17/20

Riche, nez élégant de fleurs et de miel, moelleux en bouche, avec une forte salinité et une fine amertume en finale. Très gastronomique.

### AUXERROIS VIEILLES VIGNES 2005

Blanc 2010 à 2020 14,50€ 16.5/20

Mis en bouteille après quatre ans d'élevage, c'est un vin surmûri au nez pur de fruits jaunes et de miel avec une pointe de vanille, riche et onctueux en bouche, avec une douceur présente mais fondue. L'impression de pureté est réhaussé par une fine acidité très présente qui lui donne de la longueur. A boire pour lui ou sur une volaille rotie.

### ZELLENBERG GEWURZTRAMINER 2007

Blanc Demi-sec 2011 à 2022 16,00 € 16,5/20

Un vin de caractère, au nez d'orange sanguine et de gingembre, demi-sec en bouche avec du gras et une forte minéralité. Il est taillé pour la cuisine aux épices.

 Production sérieuse, recommandable, conforme à ce qu'on est en droit d'attendre de son/ses appellation(s).

 Production sérieuse, recommandable, mais un peu plus régulière que la précédente.

 Production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur.

 Producteurs de très haute qualité, ceux qui sont les gloires du vignoble français.

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