



Quelques extraits : "... 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 atteints avec le difficile millésime 2006, géré comme les autres sans concession. En réussissant son pari, Marc Tempé est devenu une référence alsacienne dans le vinification et l'élevage des vins. Plusieurs vins de la gamme dégustée cette année sont des sommets absolus".

ALSACE GRAND CRU FURSTENTUM GEWURZTRAMINER 2005 19.5/20

Nez intense et profond, morilles et curry, quels parfums ! six ans d'élevage sans soufre ont permis ce style un peu à part, légèrement oxydatif mais très net, la liqueur de bouche est d'une grande fraîcheur, avec un toucher onctueux dû au botrytis de l'année 2005. Il tiendra longtemps mais les gastronomes devront tenir compte de sa douceur.

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG GEWURZTRAMINER 2009 19/20

Agrumes et épices, Kumquat confit, bouche savoureuse, délicate dans des arômes parfumés, allonge d'une pureté extraordinaire, avec une rondeur présente mais intégrée, fins amers délicats en finale, sur le citron confit.

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG GEWURZTRAMINER "S" SELECTION DE GRAINS NOBLES 2003 20/20

Boîte à épices, tabac, les 6 ans d'élevage apportent de fins arômes d'épices douces, liqueur d'un raffinement absolu, relais torréfié et caramel au beurre salé, le remède absolu contre toutes les dépresses, avec plus de 220 grammes de sucre et une colonne d'acidité fine pour équilibrer dans la profondeur. La persistance de la texture huileuse est fondante et savoureuse, incroyable !

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG GEWURZTRAMINER "S" VENDANGES TARDIVES 2009 20/20

Une grande délicatesse dans les parfums, tous les agrumes confits y passent, la concentration est finement équilibrée, ce n'est sa puissance qui se distingue mais sa sève et sont allongés denses. Quelle classe !

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG RIESLING 2008 19/20

Intensément floral, la puissance de l'allonge est majestueuse, le corps légèrement huileux par sa richesse, avec un équilibre parfaitement sec, tendu par une acidité serrée. Grand avenir pour ce vin élevé plus de 3 ans et demi.

GRAFENREBEN RIESLING 2008 18/20

Expression plus épicée et florale, la vinification en barriques apporte sa petite touche, miel fin, bouche parfumée, saline, intense et gourmande, à la finale tendue et énergique.

RIESLING ZELLENBERG 2009 18/20

Intensément fumé, fruits secs, la bouche exprime la vivacité citronnée plus classique pour le cépage, encore un redoutable vin de gastronomie, splendides équilibres.