

Domaine Marc Tempé



Marc Tempé va au bout de ses convictions, avec succès. Ses vignes conduites en biodynamie lui donnent de petits rendements qu'il n'hésite pas à élever plusieurs années (parfois 4 ou 5 ans), souvent avec très peu voire pas de soufre. On reconnaît son style par la richesse des bouches et la splendeur parfois exubérante des parfums de fruits et de fleurs très mûrs. Quand le botrytis s'en mêle, les cuvées de grains nobles sont sublimes. Les pinots noirs sont également des modèles de finesse et de profondeur.
marctempe.fr

Sélection Riesling

Domaine Marc Tempé, Schoenenbourg GC 2018

97

Les arômes sont encore dominés par l'élevage de deux années sur lies totale (levure boulangère). En bouche, l'équilibre est également demi-sec avec 21 g/l de résiduel. Une forte minéralité ressort en finale. Pour pleinement le comprendre, il faudra patienter longtemps et le rejuger une fois son apogée atteinte.



◆ DE DÉGUSTATIONS
◆ DE DÉCOUVERTES

NOUVELLE FORMULE

LES MEILLEURS VINS

LE NOUVEAU
**bettane +
desseauve**

2022

Flammarion

Ces vingt domaines – classés depuis le sud vers le nord, parce qu'il faut bien un ordre de présentation – brillent régulièrement dans nos dégustations par leurs cuvées de pinot noir.

Domaine Zusslin (Orschwihr)
Domaine Agathe Bursin (Westhalten)
Domaine Muré - Clos Saint-Landelin (Rouffach)
Domaine Léon Beyer (Eguisheim)
Domaine Jean-Louis et Fabienne Mann (Eguisheim)
Domaine Albert Mann (Wettolsheim)
Domaine Barmès-Buecher (Wettolsheim)
Domaine Schoenheitz (Wihr-au-Val)
Domaine Meyer-Fonné (Katzenthal)
Domaine Weinbach (Kaysersberg)
Domaine Laurent Barth (Bennwihr)
Domaine Bott-Geyl (Bebenheim)
Domaine Hugel (Riquewihr)
Domaine Trapet en Alsace (Riquewihr)
Domaine Marc Tempé (Zellenberg) ←
Cave de Ribeauvillé (Ribeauvillé)
Domaine Trimbach (Ribeauvillé)
Domaine Marcel Deiss (Bergheim)
Domaine Jean-Paul Schmitt (Scherwiller)
Domaine Ostertag (Epfing) ■

Sélection Riesling

Domaine Marc Tempé, Mambourg GC 2018

95

Splendides parfums de fruits frais et confits. Dans ce millésime, il ne goûte pas sec ce qui surprend quand on connaît le style du domaine, l'étiquette mentionne justement un équilibre demi-sec à 22 g/l. Encore marqué par son élevage de deux années en fûts sur lies totales, il a besoin d'être oublié minimum dix ans en cave.