



MUNTZENHEIM

Coupes, médailles et Barjot d'or pour l'Harmonie

Photo L'Alsace/Robert Furderer

Page 27



RÉGIONALES

Les nouveaux élus de la région colmarienne et les clés du scrutin

Photo L'Alsace/Hervé Kielwasser

Page 23



MUNSTER

André Wurtzel, l'apiculteur qui veille sur « ses demoiselles »

Photo L'Alsace/André Thiry

Page 26

VITICULTURE

Marc Tempé, l'homme des bois

Le viticulteur de Zellenberg vient de décrocher la note maximale pour un liquoreux issu du grand cru Mambourg ; l'allemand Stephan Reinhardt, qui déguste en Alsace pour Robert. Parker.com, ne lui a trouvé aucun défaut. Une fierté pour Marc Tempé qui voue un culte au bois, contenant idoine pour un élevage long, rare dans le vignoble.

Jean Daniel Kientz

Sur le site web RobertParker.com, du nom du célèbre critique américain qui (a) fait la pluie et le beau temps dans le Bordelais, permettant par ailleurs à certains domaines alsaciens d'élargir leurs fanclubs aux États-Unis, le sémillant Marc Tempé figure aussi en bonne place.

Une cinquantaine de ses cuvées fait l'objet d'analyse critique et de notation, preuve que son travail intéresse très régulièrement les dégustateurs-experts. L'actuel petit soldat de Robert Parker.com est de nationalité allemande : Stephan Reinhardt, ancien rédacteur en chef de la revue *Vinum*, vient d'attribuer la note maximale (100) à une SGN (Sélection de grains nobles) gewurztraminer grand cru Mambourg, ce millésime 2003 (« *Terribly hot and dry* », relève M. Reinhardt) étant considéré comme l'un des plus solaires de ce début de siècle.

Des élevages très longs

« Exceptionnel », « succulent », « intense », « tendu », « fin », les superlatifs ne manquent pas pour décrire ce liquoreux titrant à 9,5 % et qui, malheureusement, n'est plus à la vente. « *De passage cet été en Alsace, Stephan Reinhardt a voulu comprendre comment je travaille, en particulier sur la façon dont j'éleve mes vins* ». Fait rare dans le vignoble, Marc Tempé opte pour « *des élevages très long* », la SGN adoubee par RobertParker.com a passé 6 ans en barrique bourguignonne. « *Quelle fraîcheur, quel équilibre* », s'extasie le vigneron qui signe là l'une de ses plus extraordinaires cuvées. Dans le vignoble, Mac Tempé n'est pas un héritier, ou à peine. Cet ancien de l'INAO qui a participé à la délimitation des 25 derniers grands crus alsaciens, a vinifié son « *premier vin en 1995* ». L'INAO lui a permis de « *bourlinguer* » durant



Marc Tempé dans l'une de ses caves plusieurs fois centenaires où le vigneron de Zellenberg élève ses vins. Il voue un culte aux contenants en bois. Pour lui, c'est la voie royale pour produire « de grands vins ». La note donnée par Robert Parker.com en est une preuve.

Photo L'Alsace/Armelle Bohn

une quinzaine d'années, s'imprégnant des méthodes de vinifications des autres. L'ouverture d'un point de vente à Colmar « La sommière » qui a fêté ses 25 ans d'existence, lui ouvre encore d'autres portes gustatives.

La matière inox, très répandue dans la vallée du Rhin pour ses vertus sanitaires et anti-oxydatives, n'a jamais été sa tasse de thé. « *L'inox est froid et je me sens mieux en compagnie du bois ; c'est comme dans une maison à ossature bois. L'avantage, c'est qu'il y a de la respiration. L'inox, c'est la réduction à outrance ; le bois autorise des élevages sur lies totales*

car il faut de l'oxygène ». À Zellenberg, Marc Tempé se coupe en deux : dans la maison de la belle-famille, le stockage des vins finis, le matériel viticole et quelques foudres en bois, typiques des vignobles rhénans.

Des différences entre contenants

Plus haut, dans la rue principale, au sous-sol d'une maison que la famille Tempé a pu finalement racheter, une autre cave, plus vaste où reposent exclusivement des vieilles barriques en chêne. Aucun touriste ne pénètre dans le saint des saints. Dans un antique pla-

card incrusté dans un mur qui a dû en voir de belles, des bouteilles d'eaux-de-vie du XIX^e siècle figées dans une poussière saine et des flûtes alsaciennes dont l'une est millésimée... 1918.

Il goûte un pinot blanc, réparti dans deux barriques de la tonnelerie Damy, l'une de 10 ans, une seconde de 20 ans d'âge : la différence est perceptible, deux vins quasi différents et pourtant ces deux contenants n'ont plus ou si peu de tanins à offrir. « *Plus la barrique est vieille, moins le bois est poreux. La différence entre ces deux pinots blancs est minime mais elle existe* », finit-il par con-

clure. « *De toute façon, la fermentation en barriques se déroule beaucoup mieux, même par rapport aux foudres* ». Question de volumes, la barrique bourguignonne n'excédant pas les 250 litres, parfait pour le vigneron adepte par ailleurs de la récolte parcellaire.

« *Je n'ai rien inventé. Pour moi, tout est lié aux lieux, le climat, le micro-climat, le terroir. Et la cave, son atmosphère, son ambiance, ont autant d'importance que tout le reste. Le vin reflète le lieu où il a été élevé* », tranche Marc Tempé qui cite Charly Foucault du domaine Clos Rougeard, dans l'aire d'appellation Saumur Champigny.

« *Les barriques, chez eux, c'est du champignon. C'est un système qui me plaît bien, d'autant que le cabernet-franc est un cépage réducteur. Dans l'élevage, il y a un truc qui se passe. Chez lui, après un passage des vins en barriques, il les fait retourner dans de l'inox* ».

Pas de grand vin sans élevage... en bois

Chez les Tempé, les fermentations se déroulent en barrique et le « *mûrissement* » s'effectue en foudre. Les doses de SO² ont été réduites au minimum ; pas étonnant lorsqu'on sait que les tanins du bois sont protecteurs, de même que les lies. « *Les tanins sont aussi des conservateurs naturels* ». D'où cette certitude partagée par d'autres : « *Il n'y a pas de grand vin sans élevage en bois. Tu ne peux rien exprimer dans quelque chose d'inerte ou de mort* » insiste le vigneron qui se sert de contenant en inox seulement pour le débouillage, après le pressurage.

Du riesling 2000 qui mûrit encore

Et de chanter les louanges « *des bactéries, des champignons* », présents dans le sol, lors des fermentations et dans les caves.

« *La bactérie joue un rôle important dans l'élevage du vin. Il en faut un peu mais pas trop, question d'équilibre là aussi* ». Des élevages longs, il faut dire que dans le vignoble alsacien, ce n'est pas courant. « *J'ai encore un riesling grains nobles de 2000 en élevage* », se plaît à dévoiler le vigneron. « *C'est mon plaisir ; je veux voir jusqu'où tu peux aller. Pour moi, c'est indéniablement l'une des voies vers le grand vin* ». Et de fustiger ceux qui pensent qu'un grand vin est forcément vieux. « *Grand et jeune* », ce n'est pas paradoxal, juge M. Tempé qui espère dans les prochaines années élever tous ses vins en barrique.



Pour Marc Tempé, la cave où sont élevés les vins a autant d'importance que le terroir.

Photo L'Alsace/Armelle Bohn

La page blanche des débuts

Le père de Marc Tempé était un ouvrier pluri-actif, salarié de la cartonnerie de Kaysersberg. En s'unissant par les liens du mariage à Anne-Marie Renck, les deux familles joignent de facto quelques hectares de vignes. Son beau-père était coopérateur et la mère d'Anne-Marie vit toujours dans la maison familiale rue du Schlossberg à Zellenberg. Le domaine Tempé, c'est aujourd'hui un peu moins de 8,5 ha, en biodynamie, 40 000 cols dont 80 % partent à l'export. Les rendements sont très moyens : à titre d'exemple, 2015 sera plus proche des 35 hl... Marc Tempé vend un peu de vins en vrac au début avant de se lancer vraiment en indépendant avec... un fichier client vide. Coup de bol : Bernard Burtschy goûte quelques cuvées d'un millésime très acide, le 1996. « *Nombreux ont été ceux qui ont désacidifié ; j'ai fait le choix d'un élevage long. Ce qui lui a plu. Ce qui m'a permis de sortir du lot* ». En 2002, Marc Tempé s'associe avec un certain Reinhard Brundig, un Allemand producteur de cinéma, et ils reprennent ensemble le domaine de Courbissac. « *Il aimait mes vins* ». L'Allemand acquiert le domaine sur lequel il ne s'est finalement jamais installé, Marc Tempé assure les vinifications. L'aventure languedocienne durera 10 ans. La distance, la gestion du domaine et du personnel ont eu raison de la motivation de l'Alsacien.



Dans l'une des caves du domaine Tempé, des eaux-de-vie distillées au XIX^e siècle ; ce qui participe évidemment au charme du lieu.

Photo L'Alsace/Armelle Bohn