



APPELLATION : GRAND CRU

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/09/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 6.8

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.08

Ph : 3.10

RENDEMENT hl/ha : 22

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Un terroir exceptionnel : Exposé plein Sud à flanc de colline le Mambourg domine Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Il profite d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et marnes de recouvrement tertiaire des collines.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en pièces bourguignonnes pendant 24 mois.

DESCRIPTION : ce riesling est pur mais intense et parfaitement mûr au nez, frais, crayeux et épicé. Sec en bouche, soyeux et intense, bien structuré, avec des tanins fins et une belle salinité. Finale très longue et complexe. c'est un grand vin de garde.

COMMENTAIRE : LA ROUTE DES BLANCS - AVRIL 2020 : "En 2017, ce Grand Cru Mambourg se révèle d'une intensité remarquable : dès le premier nez, le sol s'exprime avec force et distinction sur des notes de craie, de silex frotté et une touche poudrée tout à fait caractéristique. Puis, très vite, on plonge dans un panier de fruits frais, entre ananas, mirabelle, coing et poire. La sensation de fraîcheur est renforcée par une touche presque camphrée, une nuance de poivre vert et des notes de fleurs d'eau. Goûtant parfaitement sec, la bouche est droite et puissante, portée par une minéralité pierreuse et épicée fort stimulante. Elle étire le vin et le rend littéralement vibrant sur le palais. On aime ses tannins fins et cette fermeté qui dessinent parfaitement les contours de la finale entre zestes d'agrumes, poivres et fins amers crayeux. Quelle classe ! Quelle longueur ! Marc Tempé signe incontestablement un très grand Mambourg cette année"

GARDE : 10 - 15 ans