

Domaine Ostertag - Pinot Blanc Les Jardins - 2017



Ce vin, qualifié par André Ostertag, comme un vin de fruit, est issu d'un assemblage de six « petits jardins » de vignes, tous situés sur le village d'Épfig. Ici, les vignes d'une quinzaine d'années occupent deux grands types de terroirs, les uns aux sols argilo-limoneux, les autres marno-gréseux.

Depuis leur plantation, elles sont bien sûr cultivées en suivant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie, sans engrais chimique, ni désherbants ni pesticides, mais labourées et travaillées à la main. Comme il est autorisé (et courant) au sein de la dénomination « pinot blanc », cette cuvée est en fait composée à parts à peu près égales de véritable Pinot blanc, qui apporte la structure et les équilibres, et d'Auxerrois qui donne au vin un supplément de chair et de matière.

L'une des marques de fabrique de ce « jardin de Pinot Blanc », c'est bien sûr l'élevage en barriques, « à la bourguignonne ». André Ostertag a en effet compris depuis longtemps, qu'à la différence du Riesling, plus réductif, le pinot blanc était un cépage qui se nourrissait véritablement des échanges oxygénés.

Ce Pinot Blanc, vendangé dès le 6 septembre, a donc fermenté sur levures indigènes et été élevé en fûts de chêne des Vosges sans aucun bois neuf : il ne s'agit pas ici de « boiser » le vin mais bien de complexifier ses arômes et souligner son relief par une oxydation ménagée et un élevage sur lies, sans bâtonnage. La concentration du fruit et son intensité aromatique ont conduit cette année Arthur et André à prolonger un peu l'élevage, jusque fin août 2018.

Effectivement, certains seront surpris par le corps que possède ce vin et la complexité de sa structure, parfaitement équilibrée entre le gras de l'entame, un caractère très juteux et sapide amené par la superbe maturité du fruit, et une minéralité finement saline qui le retend sans cesse et prolonge la finale de fort belle manière. Fleurs blanches, verveine, petits agrumes (citron, bergamote) mais aussi les fruits jaunes bien mûrs (brugnon) et quelques notes de fruits secs (noisette) : le bouquet dévoile ses charmes avec un naturel confondant. Une aromatique que l'on retrouve en bouche dans une parfaite cohérence.

Ce Pinot Blanc a tout pour vous suivre bien au-delà de l'apéritif, sur des sushis, des terrines de poisson ou de volaille, une salade « pommes de terre et hareng », des crevettes à la mayonnaise agrémentée d'une pointe de curry. Et même, avec une ou deux années de cave, sur des plats chauds et gourmands comme des bouchées à la reine ou un gratin aux fruits de mer. Imparable.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Pinot Blanc Les Jardins - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Vif et lumineux : fleurs blanches, mimosa, verveine. Citron jaune, bergamote. Brugnion. Noisette fraîche.

Bouche : Du gras et de l'élasticité. Tension en milieu de bouche, beaucoup de fruit avant une finale saline, très nette et joliment persistante.

Accords mets-vins : Apéritif (terrines de lapin ou de poisson). Crevettes et mayonnaise au curry. Sushis. Plus tard, bouchées à la reine. Gratin de fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, auxerrois

Culture : Biologique et bio-dynamique