

Domaine Ostertag - Pinot Gris Les Jardins - 2017



A travers cette cuvée d'assemblage, nul doute qu'André Ostertag cherche une expression originale et racée du pinot gris, qui va puiser dans des sols de natures très différentes, de nombreuses nuances aromatiques. En outre, en ayant été un des premiers à faire le choix d'un élevage en fûts pour ses « vins de fruit », comme il aime à les nommer, André parvient aussi à ce que le vin trouve un parfait point d'équilibre et d'harmonie. En résumé, ici, vin de fruit ne signifie en rien « vin simple », mais c'est un vin qui se doit d'être ouvert et gourmand, généreux mais toujours fin et malicieux.

Ce Pinot Gris Les Jardins 2017 est donc assemblé à partir de quatre différentes parcelles, sur les communes d'Epfig, d'Itterswiller et Albé, sur 3 natures de sols bien distinctes, apportant chacune son empreinte dans le vin. Les sols argilo-gréseux donnent du gras et de la profondeur, les loess de la finesse minérale et de la fraîcheur, et les schistes, une haute maturité et une belle concentration aromatique du fruit. Après une fermentation naturelle et un élevage de 11 mois en fûts bourguignons de plusieurs vins, le vin apparaît dès aujourd'hui dans toute sa plénitude et la complexité de ses origines.

Il séduit d'emblée par cette sensation d'équilibre entre une belle fraîcheur florale évoquant la rose mouillée et un bouquet riche et harmonieux, faisant la part belle aux fruits jaunes (mirabelle, pêche, coing) et aux zestes d'agrumes (orange et pamplemousse en particulier), qu'accompagnent de délicates notes de miel, de crème brûlée, de pierre frottée et de safran.

La bouche confirme le superbe potentiel de séduction de ce pinot gris : une attaque onctueuse et charnue, une acidité parfaitement bien intégrée qui allège et dynamise le vin sur le palais, une jolie persistance sur le fruit d'abord, puis sur les épices poivrées, et même légèrement pimentées. On sent que le vin, toujours en mouvement, est chargé de toute l'énergie des sols. Un vin à la fois puissant, généreux et résolument minéral, qui sera parfait sur des plats sucré-salés (ribs marinés et grillés, porc au caramel ou à l'ananas) ou délicatement épicés (cari de lotte au lait de coco). Mais aussi en fin de repas pour accompagner des fromages persillés.

Domaine Ostertag - Pinot Gris Les Jardins - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Très complet : rose humide, mirabelle, pêche, coing, zestes d'orange et de pamplemousse, miel, crème brûlée, notes fumées, safran.

Bouche : Attaque onctueuse et charnue, acidité parfaitement bien intégrée, agréable fraîcheur, jolie persistance sur le fruit d'abord, puis sur les épices poivrées, et même pimentées.

Accords mets-vins : Cuisine sucré-salée ou exotique bienvenue : Ribs grillés, porc au caramel, saumon teryaki, cari de lotte au lait de coco, fondue chinoise...



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure à 1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 5 gr/l)

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique