

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2017



Le Riesling est, avec le pinot gris, le cépage de référence au Domaine : il représente plus de la moitié des 15 hectares de vignes cultivés aujourd'hui par la famille Ostertag. Il est sans aucun doute particulièrement adapté à la recherche esthétique d'André Ostertag d'un vin limpide, vertical, élégant et tonique, véhiculant avec grâce la singularité de chaque terroir.

Fidèle à son approche de « vigneron-jardinier », André souhaite nous faire découvrir à travers cet assemblage de 13 micro-parcelles l'incroyable capacité du riesling à capter et retranscrire subtilement toutes les nuances de ses origines. Comme il le dit lui-même, son Riesling « Les jardins », c'est « un peu notre riesling Village », puisqu'il regroupe à lui seul le fruit d'une douzaine de parcelles très majoritairement situées tout autour du Domaine, à Efig.

Ses « petits jardins », cultivés en bio-dynamie, ont tous en commun ce socle géologique de grés rose des Vosges mais les vignes sont plantées sur des sols aux nuances variées, tantôt argileux, tantôt siliceux, tantôt volcaniques. L'idée, ici, c'est bien de capter dans le vin à la fois l'intégrité et la pureté aromatique d'un fruit à parfaite maturité, mais aussi la personnalité de ces terroirs à dominante gréseuse, qui confèrent au vin délicatesse et sapidité.

Récolté cette année en plusieurs passages, entre les 19 et 29 septembre, les raisins ont été très délicatement pressés en grappes entières, avant de passer ensuite près d'une année en cuve inox, sur leurs lies. Le résultat est impressionnant de maîtrise et de pureté : ce Riesling Les Jardins est un autre sérieux candidat dans ce concours d'équilibre entre concentration, tension et subtilité aromatique que semble nous proposer ce magnifique millésime 2017 chez Ostertag.

On aime la pureté des arômes de menthe fraîche, de fleurs de vigne, d'eucalyptus et de tilleul, couplés à une dimension plus épicée évoquant la cardamome, l'amande douce et le poivre blanc. On aime tout autant la douceur et la saveur des fruits blancs - pommes et pêches en tête, charnus et croquants, qui nous envahissent délicatement le palais. On aime la fraîcheur acidulée du citron jaune et du pamplemousse. Et que dire, de cette tension minérale qui apporte en fin de bouche cette sensation salée qui fait saliver et met immédiatement en appétit ?

Voici clairement un Riesling qui fait du bien, qui semble vous purifier la bouche et trace son chemin avec une saine assurance. Le potentiel de garde de 6 ou 8 ans est évident, et les accords à table prometteurs et nombreux : saint-jacques en carpaccio, sushis de haute tenue, raviolis de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

langoustines, encornets poêlés, moules safranées...

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Fleur de vigne, tilleul. Cerfeuil, menthe fraîche, eucalyptus. Citron jaune, pomme, pêche blanche. Délicates notes fumées. Cardamome, amande douce, poivre blanc.

Bouche : Pureté cristalline et fraîcheur. Très beau fruit mûr. La finale, à la fois subtile et très salivante, s'étire sur une excitante minéralité saline. Une leçon d'équilibre.

Accords mets-vins : Sushis. Carpaccio de Saint-Jacques. Encornets farcis. Moules safranées. Ravioles de langoustines. Gambas au gingembre.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

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

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique