

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2017



Sur ce terroir d'Heissenberg, que l'on peut traduire littéralement par « Montagne chaude », André et Arthur Ostertag nous proposent une interprétation particulièrement originale, aboutie et séduisante de ce que peut donner le riesling alsacien sur un terroir solaire : un vin ample, aux arômes fruités affirmés, mais vibrant toujours d'une belle tension épicée.

C'est sur le village de Nothalten que se situe ce coteau très pentu, orienté plein Sud, lui aussi candidat au statut de Premier Cru dans le cadre du classement en cours. Ici, au point de jonction des Vosges gréseuses et granitiques, la vigne est plantée à haute densité, sur des sols qui combinent des grès rose mais aussi des gneiss, et quelques sédiments volcaniques de même nature que sur le Muenchberg. La plante bénéficie d'un micro-climat chaud et très ensoleillé, du fait de son exposition au Sud et de la faible circulation d'air.

Sur ce millésime 2017, les vignes de riesling, profondément enracinées dans le sol, n'ont pas souffert de stress hydrique. Le raisin a pu mûrir lentement, jusqu'à sa récolte le 26 septembre, après avoir atteint une belle concentration tout en conservant un excellent niveau d'acidité, gage d'une bonne tonicité du vin.

Après un élevage particulièrement précis et délicat, essentiellement en cuves, ce Riesling Heissenberg révèle cette année un profil plein et sensuel, avec ce caractère épicé qui fait sa signature. Au nez comme en bouche, l'éclat du fruit est splendide, entre mirabelle, quetsche et pêche rôtie tandis que le sol apporte une note appuyée de pierre frottée, mais aussi de poivre et de gingembre. Les agrumes apportent au bouquet une touche de fraîcheur et à la bouche une fine amertume très stimulante.

En bouche, on adore sa richesse de texture, presque tannique en milieu, parfaitement resserrée par la suite par cette dimension épicée tirée du sol. Voici incontestablement un grand vin de gastronomie, que l'on n'hésitera pas à associer à une cuisine très parfumée : on pense tajine de poissons ou de veau, mais aussi lotte au safran et même un foie gras poché dans un bouillon aux épices douces...

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Mûr et charmeur : tilleul, verveine, zeste de citron, pamplemousse, pierre frottée, mirabelle, quetsche et pêche rôtie. Une touche de gingembre.

Bouche : Texture pulpeuse, presque tannique. Le sol apporte tension et très beaux amers, jusqu'à une finale longue, serrée, fruitée et saline.

Accords mets-vins : Tajine de poissons ou de veau. Lotte au safran. Et même un foie gras poché aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique