

Domaine Ostertag - Magnum Muenchberg Grand Cru Riesling - 2017



Ce Grand Cru Muenchberg est certainement la quintessence de la vision esthétique du grand Riesling par André et, désormais, Arthur Ostertag : il allie avec maestria la chair pulpeuse du fruit et la noblesse altière que lui confère ce fascinant terroir !

La « Montagne des Moines » est un des plus anciens vignobles d'Alsace : la vigne y est cultivée depuis le 12ème siècle, à l'initiative des moines cisterciens de l'abbaye de Baumgarten. Le Grand Cru occupe un superbe amphithéâtre naturel, regardant vers le Sud, au pied du massif vosgien. Protégé des vents et des intempéries venant de l'Ouest par le massif de l'Ungersberg, le Grand Cru Muenchberg se situe à une altitude idéale entre 250 et 300 mètres qui permet d'éviter les chaleurs excessives. La vigne s'immisce en profondeur dans un substrat complexe mêlant grès roses des Vosges et sédiments volcaniques, les premiers apportant au vin charme et sensualité, les seconds cette énergie épicée et empyreumatique tout à fait typique.

Le Domaine Ostertag exploite 1.6 hectares de vignes. La partie centrale, âgée de près de 80 ans a été plantée à très haute densité, en sélection massale, par le grand-père d'André et fondateur du Domaine, Georges Ostertag.

Comme c'est souvent le cas, le Muenchberg a clôturé les vendanges du domaine en 2017, à la fin du mois de septembre. Les rendements furent ici naturellement limités : comme l'explique André, la vigne a eu pour priorité, après une année 2016 marquée par de nombreuses avaries climatiques, de régénérer ses bois, son « squelette » au détriment de la production de fruits. Peu de raisins... mais quels raisins ! De ceux qui à la vue, au toucher, au goût font déjà le bonheur du vigneron avant même d'avoir été cueillis !

Le résultat est d'ores et déjà époustoufflant de puissance contenue, de concentration et de précision de définition. Notes fumées, fleurs fraîches, écorces d'agrumes, épices, noyau de pêche, mirabelle, ananas : plus on l'aère, plus les arômes s'imbriquent avec netteté et intensité.

En bouche, la profondeur est vertigineuse, le fruit est juste parfait et la persistance saline n'en finit pas d'exciter les papilles. Quelle longueur ! Quelle énergie ! Voici un vin, certes encore très jeune, mais dont on peut affirmer qu'il s'adresse autant à vos sens qu'à votre esprit et qu'il fera date. C'est éblouissant pour au moins 15 ou 20 ans ! Les plus impatients veilleront à la carafe deux heures au moins avant de le déguster...

Attention collector ! Quantité limitée à 1 Magnum par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Magnum Muenchberg Grand Cru Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or dense et brillant

Nez : Pierre à fusil, notes fumées. Citron vert, kumquat, pamplemousse. Pomme, mirabelle, noyau de pêche, ananas. Gingembre. Bergamote, verveine.

Bouche : Attaque riche et veloutée. Intensité incroyable. Fruit ultra-gourmand et verticalité exemplaire. Persistance hors-norme, très saline et pierreuse.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes. Anguille fumée. Curry de Lotte. Veau Orloff ou en blanquette. Flammeküche.



Conseils de service

À consommer :
Jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement conseillé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 3 gr/l)

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique