

Domaine Ostertag - Riesling Clos Mathis - 2017



Le Clos Mathis est la propriété d'Hubert Mathis, qui fut pendant 20 ans, jusqu'en 2017, le chef de culture du Domaine Ostertag. Cette petite parcelle de 60 ares, entièrement ceinte de murs en pierre sèche, occupe une position privilégiée, sur la commune de Ribeauvillé, dans le prolongement direct des Grands Crus Geisberg et Kirchberg.

Ce terroir très escarpé, cultivé en terrasses, était déjà très réputé au Moyen-âge auprès des seigneurs de Ribeaupierre. Les sols de granit et de gneiss sont peu fertiles et limitent naturellement les rendements de la vigne. Son orientation au Sud-Est garantit un bon ensoleillement, tandis que sa position en sortie de vallée permet à la vigne d'être bien aérée et d'éviter les excès de chaleur. Tous les ingrédients sont réunis pour garantir des maturations lentes et permettre au riesling de préserver acidité et finesse.

Après avoir longtemps vendu les raisins à un négociant local, c'est en 1997 qu'Hubert Mathis se tourne vers André Ostertag pour qu'ensemble ils réveillent l'âme de ce vieux terroir aux caractéristiques exceptionnelles. Adoptant les méthodes culturales bio-dynamiques si chères à André, ils vont peu à peu lui redonner tout son lustre et lui permettre d'exprimer pleinement son identité dans le vin.

Vingt ans plus tard, le Clos Mathis s'est durablement installé parmi les grands Rieslings alsaciens, à la fois séveux, tendu, porté par une acidité racée et une minéralité épicée de tout premier ordre. C'est exactement ce profil que l'on retrouve dans ce splendide millésime 2017, vendangé parmi les derniers au domaine, à la fin du mois de septembre. Comme la quasi-totalité des rieslings du Domaine, il a été vinifié et élevé en cuves inox, afin de préserver au mieux la pureté du fruit et cette fraîcheur caractéristique du cru. Bien sûr, ce grand vin de garde (10 ou 15 ans en cave ne lui feront absolument pas peur) est encore timide. Mais, après une bonne aération, on sent la haute distinction de son bouquet sur des notes de fleurs séchées et d'infusion, de pierre concassée, de zestes d'agrumes et de poivre frais, complétées d'une touche plus sensuelle évoquant l'eau de noix de coco.

En bouche, le sol apporte ici une vraie densité, presque tannique, qui s'équilibre parfaitement avec cette tension qui affine et dynamise le vin, sur des saveurs citronnées. Encore jeune, il montre sur la finale une rectitude exemplaire, son caractère épicé le rendant particulièrement sapide et salivant. Le compagnon idéal d'un poisson fumé et, plus encore, d'un beau plateau de fruits de mer et crustacés...

Domaine Ostertag - Riesling Clos Mathis - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflets verts

Nez : Discret au départ mais très sophistiqué : fleurs séchées et d'infusion, de pierre concassée, de zestes d'agrumes et de poivre frais, poire, complétées d'une touche plus sensuelle d'eau de noix de coco.

Bouche : Vraie densité, presque tannique, qui s'équilibre parfaitement avec cette tension qui dynamise le vin, sur des saveurs citronnées. Fraîcheur et salinité de la finale, grosse persistance.

Accords mets-vins : Truite fumée.
Saumon Gravlax. Plateau de fruits de mer. brochette de gambas grillées. Plus tard, un risotto aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique