

Domaine Ostertag - Pinot Gris Zellberg - 2017



Situé sur le village de Nothalten, le Zellberg fait office de rempart de protection naturel de la vallée du Muenchberg qui s'ouvre juste derrière. Il doit certainement son nom (« zell » signifie cellule) à une « cellule » de moines installée en ermitage au sommet du coteau, au Moyen-Age.

Exposé au Sud-Est, son sol original est issu d'un véritable « chaos géologique » comme l'explique André Ostertag, mêlant argiles, grès rose et calcaires. Les vignes du domaine occupent une position de mi-coteau, en pente relativement douce, où les sols sont plus profonds. Le pinot gris y a été planté à la fin des années 1980, trouvant dans ce terroir à dominante argilo-calcaire, des conditions d'expression idéales.

Car ici, c'est bien cet équilibre à la fois sec et gras qui est recherché, avec cette dimension fumée, et presque animale que le pinot gris peut alors donner au vin. A cette fin, Arthur et André soignent tout particulièrement le pressage des baies, lent et très doux, afin d'extraire un maximum d'éléments des peaux sans toucher aux pépins qui ramèneraient de la dureté.

Fidèle à la tradition du Domaine pour les pinots gris, après une fermentation naturelle sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé pendant un an en fûts de chêne, avec cependant très peu de bois neuf (moins de 15%). Il s'agit ici de « dompter » la puissance naturelle du cru, tout en conservant un toucher de bouche soyeux, dynamique et jamais lourd.

Mission parfaitement réussie pour ce Zellberg 2017 gras, énergique et très racé. Les rendements furent cette année parmi les plus faibles de toutes les vignes du domaine, contribuant ainsi à donner au vin une remarquable concentration. Ici, les fruits blancs (pêche, coing) cohabitent harmonieusement avec les épices (paprika, poivre gris), l'amande, les zestes d'agrumes (pamplemousse), la pierre à fusil, l'humus et cette touche plus animale, presque « viandée », évoquant un fond de veau. L'entame de bouche est ample et charnue, dévoilant une structure tannique bien équilibrée par cette arête minérale très épicée, qui annonce une finale très salivante, mêlant des saveurs légèrement pimentées à la fine amertume des zestes d'agrumes.

La longueur en bouche impressionne déjà pour ce grand vin de gastronomie qui magnifiera un foie gras poêlé, une blanquette de veau aux trompettes de la mort, ou des suprêmes de volaille accompagnés d'une purée de panais et autres légumes racines. Superbe.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Pinot Gris Zellberg - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Mûr et marqué par le sol : pêche, coing, épices (paprika, poivre gris), amande, zestes d'agrumes (pamplemousse), pierre à fusil, humus et cette touche plus animale, presque « viandée », évoquant le fond de veau.

Bouche : Entame ample et charnue, soutenue par une arête minérale épicée, finale très salivante, mêlant des saveurs légèrement pimentées à la fine amertume des zestes d'agrumes.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé, blanquette de veau aux trompettes de la mort, suprêmes de volaille accompagnés d'une purée de panais et autres légumes racines. Bleu des Causses.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique