

Domaine Ostertag - Gewurztraminer Fronholz - 2015



Voici un des joyaux du Domaine, une véritable vendange tardive bien que l'appellation ne soit pas revendiquée car le raisin a été cueilli à 15.9 degrés d'alcool potentiel au lieu des 16° que l'INAO impose depuis 2012 pour les vendanges tardives de gewurztraminer.

Le millésime 2015 fut ici, comme ailleurs, marqué par un ensoleillement estival exceptionnel couplé à une sécheresse durable, qui ont fait grimper les degrés très rapidement et imposé des vendanges assez précoces. Malgré ces conditions, André, Arthur et leur équipe ont constaté que mi-octobre, 15 jours après la fin des vendanges de toutes les autres parcelles, le gewurztraminer du Fronholz affichait un état sanitaire exceptionnel et ne montrait aucun signe de surmaturité, si ce n'est le passerillage de certaines baies.

En l'absence de botrytis cette année, et voyant les premiers frimats arriver, décision fut prise de ramasser les raisins les 13 et 14 octobre. Des baies dorées à la concentration aromatique exceptionnelle. L'équilibre entre le caractère moelleux de ce vin (avec ses 86 grammes de sucre résiduel) et la sensation de fraîcheur qui s'en dégage est tout bonnement stupéfiant.

Fleurs séchées, huile d'amande douce, peau de pêche, gelée de coing, abricot rôti, zeste de citron, miel de montagne, une touche de gingembre confit, une autre de poivre de Sichuan, le vin déploie son aromatique puissante avec gourmandise et distinction. La sensation de délicatesse en bouche en surprendra plus d'un : loin d'être dominé par le sucre, le vin scintille sur le palais et semble vous purifier. A la fois tactile et aérien, tonifié en permanence par sa salinité, il n'en finit pas de s'étirer, toujours plus éclatant, toujours plus actif.

Une leçon de style et de terroir qu'on prendra beaucoup de plaisir à déguster seul en apéritif, mais aussi avec un foie gras d'oie, une dinde aux marrons ou un fromage persillé assez doux et crémeux, comme un gorgonzola. Unique et très confidentiel !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Ostertag - Gewurztraminer Fronholz - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets topaze

Nez : Eclatant et distingué : fleurs séchées, huile d'amande douce, peau de pêche, gelée de coing, abricot rôti, zeste de citron, miel de montagne, gingembre confit, poivre de Sichuan...

Bouche : A la fois tactile et aérienne, superbe équilibre entre la douceur sucrée et une trame saline et épicée scintillante. Enorme longueur, finale très pure et active.

Accords mets-vins : Seul en apéritif, mais aussi avec un foie gras d'oie, une dinde aux marrons ou un fromage persillé assez doux et crémeux, comme un gorgonzola.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR :
86 gr/l)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique