

Domaine Ostertag - Pinot Blanc Barriques - 2014



Ce vin, qualifié par André Ostertag, comme un vin de fruit, est issu d'un assemblage de différentes parcelles situées sur le village d'Epfig. C'est justement cet assemblage qui doit donner au vin sa complexité et sa richesse aromatique particulière. Ici, les vignes d'une quinzaine d'années ont eu le temps de développer leur système racinaire pour s'imprégner de leur terroir. Elles sont bien sûr cultivées selon les principes de la bio-dynamie, sans engrais chimique, ni désherbants ni pesticides, mais labourées et travaillées à la main.

Cette cuvée est en réalité composée pour moitié de Pinot Blanc, qui donne la structure et l'acidité nécessaire, et pour l'autre moitié d'Auxerrois, qui apporte de la chair et une matière soyeuse. L'idée très originale d'André Ostertag fut de travailler le Pinot Blanc à la bourguignonne, car, à la différence du Riesling, plus réductif, c'est un cépage qui se nourrit de l'apport d'oxygène.

Le vin est donc fermenté et élevé en barriques dont l'essentiel a 5 ou 6 ans d'âge : il ne s'agit pas ici de « boiser » le vin mais bien de complexifier ses arômes par une oxydation ménagée et un élevage sur lies, sans bâtonnage. L'élevage reste cependant assez court (6 mois) afin de préserver le croquant et la fraîcheur du raisin.

Le résultat est étonnant d'ampleur et de complexité : le vin, sec et gras, présente une densité rare pour un pinot blanc. Les arômes de fruits blancs et jaunes sont puissants, gourmands, et s'accompagnent de délicates notes de fleurs, de noisette et de caramel. Si l'attaque est assez ronde, le vin se retend en bouche, porté par une très belle minéralité saline. Ce très beau blanc fruité est évidemment parfait en apéritif, pour accompagner une terrine de lapin par exemple. Mais sa richesse aromatique permet d'envisager de beaux accords à table : avec des bouchées à la reine ou un poisson au beurre blanc, il sera parfait !

Domaine Ostertag - Pinot Blanc Barriques - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Fleurs blanches et mimosa. Pomme, poire, pêche, melon. Noisette.

Bouche : Rondeur et gras en attaque. Beaucoup d'ampleur. Tension en milieu de bouche sur une finale saline. Jolie persistance sur le fruit et le minéral.

Accords mets-vins : Apéritif (terrines de lapin ou de volaille). Bouchées à la reine. Poisson au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc (50%), auxerrois (50%)

Culture : Biologique et bio-dynamique