

Domaine Ostertag - Riesling Vignoble d'E - 2014



Le Riesling est le cépage de référence au Domaine : il représente plus de la moitié des 14 hectares de vignes cultivés par la famille Ostertag. Il est sans aucun doute particulièrement adapté à la recherche esthétique d'André Ostertag d'un vin limpide, vertical, élégant et frais, véhiculant la singularité de chaque terroir.

Véritable introduction aux terroirs d'Epfig, cette cuvée est le résultat de l'assemblage d'une quinzaine de parcelles différentes, toutes cultivées en bio-dynamie. Les sols sont variés, entre argile, sable et gravier, et donnent au vin de nombreuses nuances olfactives et beaucoup de profondeur.

Après une fermentation longue par levures indigènes, le vin est élevé en cuve sur lies totale pendant 11 mois puis mis en bouteille juste avant les vendanges suivantes. L'ambition première de cette cuvée est de délivrer un fruit parfaitement mûr dans un vin frais, droit et très sec.

Mission parfaitement accomplie : ce Riesling Vignoble d'E (pour « Epfig ») offre un nez épuré, d'une grande finesse, porté par des notes de fleurs de vigne, d'herbes fines, d'agrumes et de pêche blanche et de délicats arômes fumés. En bouche, le vin est d'une redoutable précision : à la fois gourmand, frais et très pur. Il se révèle particulièrement salin et salivant sur la finale, très persistante.

Doté d'une impeccable structure, son potentiel de garde est réel, entre 5 et 8 ans sans problème. Et les accords à table très nombreux : saint-jacques en carpaccio, sushis de haute tenue, raviolis de langoustines, encornets juste poêlés...

Domaine Ostertag - Riesling Vignoble d'E - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Fleur de vigne, genêt, mimosa.
Cerfeuil. Agrumes, pêche blanche.
Délicates notes fumées.

Bouche : Pureté cristalline et fraîcheur.
Très beau fruit mûr. La finale, très
salivante, s'étire sur une minéralité saline
affirmée.

Accords mets-vins : Sushis. Carpaccio de
Saint-Jacques. Encornets farcis. Ravioles
de langoustines. Gambas au gingembre.
Munster.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique