

## Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2014



Derrière ce sigle intrigant se cache les références cadastrales de cette petite parcelle de 0.5 hectares plantée en Pinot Gris. Elle se situe à la pointe Nord-Est du Grand Cru Muenchberg, là où une veine calcaire se mêle aux sols de grés rose et de sédiments volcaniques. Le Pinot gris tire de ce substrat une personnalité tout à fait singulière.

Comme toutes les vignes du Domaine, celle-ci est bien sûr cultivée suivant les principes de la bio-dynamie et ses rendements sont limités à une trentaine d'hectolitres par hectare. Soucieux de sublimer le terroir et le raisin et d'obtenir profondeur et complexité, André Ostertag a fait le choix original de vinifier et d'élever cette cuvée en barrique de chêne des Vosges, en évitant cependant le bois neuf, et en laissant s'opérer la fermentation malo-lactique (rarement recherchée en Alsace).

Le résultat est d'une profondeur insondable : le Pinot Gris trouve ici un équilibre parfait entre une sève très riche et une grande finesse d'expression des arômes et de la minéralité. Passé l'étonnant et enivrant cortège de fruits d'une pureté extrême, de fleurs et d'épices douces, ce Pinot Gris à nul autre pareil est incroyable de persistance en bouche, sur des saveurs minérales, presque salées, typiques du Muenchberg.

Ce Muenchberg A360P est certainement un des meilleurs pinot gris que l'on peut trouver en Alsace : un très grand blanc sec, raffiné et puissant à la fois, d'une rare élégance, qui demande un peu de temps avant de se donner pleinement. Si vous le dégustez jeune, il vous faudra le carafer un bon moment. Les plus patients veilleront à le laisser reposer quelques années en cave, il n'en sera que plus grand.

Quantités limitées à 2 bouteilles par client.

## Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or intense, profond

Nez : Floral et épicé. Mimosa, geranium, violette. Poivre blanc, carvi. Beurre fondu. Fruits confits, figue, poire pochée. Pierre chaude.

Bouche : Intense et d'une rare profondeur. Charnue et limpide à la fois. Persistance à couper le souffle, sur le minéral délicatement fumé.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé. Curry vert de canard. Poulet à la citronnelle. Soupe thaï aux gambas. Agneau confit au miel et citron.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2018 et 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
indispensable



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique