

Domaine Ostertag - Sylvaner Vieilles Vignes - 2018



C'est toute la classe des grands vigneron de savoir remettre à l'honneur des cépages parfois « maltraités » ou sous-estimés par le plus grand nombre (en France tout au moins) : il suffit de goûter un melon de bourgogne de Jo Landron, un aligoté de Vincent Rapet ou un chasselas de Jean Boxler ou des frères Gonon pour s'en convaincre. Dans le même esprit, ce Sylvaner Vieilles Vignes signé Ostertag n'a pas fini de vous surprendre : il possède la structure et la race d'un excellent vin !

Ce cépage originaire d'Europe Centrale fut longtemps un pilier de la culture alsacienne : très utilisé dans la gastronomie (vin de marinade par excellence), compagnon traditionnel de tous les repas de famille mais aussi des moments de convivialité au retour des vignes, le sylvaner fut ensuite négligé, au détriment de cépages jugés plus nobles aux premiers rangs desquels on trouve le riesling et le pinot. Pourtant, chez Ostertag, on a toujours cru à son potentiel, refusant de l'arracher, d'en négliger la culture (course aux rendements) ou d'en bâcler la vinification. Quand on connaît le Sylvaner Vieilles Vignes de la maison, on comprend mieux pourquoi !

Arthur Ostertag assemble ici des raisins issus de vignes âgées de plus de 50 ans (jusqu'à 75 ans), plantées sur une douzaine de parcelles de la commune d'Epfig, aux sols très variés, plus ou moins argileux ou marneux, plus ou moins caillouteux (graves), plus ou moins gréseux, sur un sous-sol à dominante granitique. Les vignes sont cultivées depuis plus de 20 ans en bio-dynamie et les rendements sont limités, grâce à un important travail sur la taille et l'ébourgeonnage : on tient là deux éléments essentiels qui permettent au raisin d'atteindre cette concentration aromatique et cette imprégnation minérale que l'on trouve rarement dans un sylvaner.

Après un élevage de près d'un an, en cuve, ce Sylvaner Vieilles Vignes affiche un profil à la fois frais et charnu. Le bouquet est pur et expressif, sur des notes de fleurs blanches, de cerfeuil, de poire et de pêche blanche, complétées d'une touche plus exotique évoquant le pamplemousse.

La bouche est plutôt ronde en entame, avec du gras et de la chair, mais toujours élastique et tonique. L'empreinte du sol apporte ici une fine salinité et une délicate amertume, évoquant l'amande fraîche et les peaux d'agrumes. Toutes deux rendent la finale salivante, enjouée, comme une invitation à reprendre une gorgée...

Un très beau Sylvaner atypique et particulièrement gourmand. On aime son équilibre et son énergie fringante. Un vin convivial qui donne envie de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

partager des moments entre amis, aussi bien autour d'un plateau de fruits de mer que d'un soufflé au fromage ! Et pourquoi pas d'une choucroute... il la supportera fort bien ! A découvrir d'urgence.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Sylvaner Vieilles Vignes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Complet et expressif : fleurs blanches, cerfeuil, poire et pêche blanche, complétées d'une touche plus exotique évoquant le pamplemousse.

Bouche : Du gras et de la chair, mais toujours élastique et tonique. L'empreinte du sol apporte une fine salinité et une délicate amertume, évoquant l'amande fraîche et les peaux d'agrumes. Finale salivante.

Accords mets-vins : Apéritif avec des gougères ou du saumon fumé, plateau de fruits de mer, soufflé au fromage.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sylvaner

Culture : Biologique et bio-dynamique