

## Domaine Ostertag - Pinot Gris Les Jardins - 2018



A travers cette cuvée d'assemblage, nul doute qu'André et Arthur Ostertag cherchent une expression originale et racée du pinot gris, qui va puiser dans des sols de natures très différentes, de nombreuses nuances aromatiques. En outre, André fut également un des premiers à faire le choix d'un élevage en fûts pour ses « vins de fruit », comme il aime à les nommer, gage d'une plus grande complexité d'arômes et de texture. En résumé, ici, vin de fruit ne signifie en rien « vin simple », mais c'est un vin qui se doit d'être ouvert et gourmand, généreux mais toujours raffiné et malicieux.

Ce Pinot Gris Les Jardins 2018 est assemblé à partir de quatre différentes parcelles, sur les communes d'Epfig, d'Itterswiller et Albé, sur 3 natures de sols bien distinctes, apportant chacune son empreinte dans le vin. Les sols argilo-gréseux donnent du gras et de la profondeur, les loess, de la finesse minérale et de la fraîcheur, et les schistes, une haute maturité et une belle concentration aromatique du fruit. Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, et un élevage de 11 mois en fûts bourguignons de plusieurs vins, le vin apparaît aujourd'hui dans toute sa plénitude et la complexité de ses origines.

Il séduit d'emblée par cette sensation d'équilibre entre une belle fraîcheur florale évoquant la rose et le mimosa, mouillés par une rosée de printemps, et un bouquet riche et harmonieux, faisant la part belle aux fruits jaunes (mirabelle, pêche, coing) et aux zestes d'agrumes (orange et pamplemousse en particulier), qu'accompagnent de délicates notes de miel, de crème brûlée, de pierre frottée, de coquillage et de safran.

La bouche confirme le superbe potentiel de séduction de ce pinot gris : une attaque onctueuse et charnue, une acidité parfaitement bien intégrée qui allège et dynamise le vin sur le palais, une jolie persistance sur le fruit d'abord, puis sur des poivres fins et même un piment délicat. On sent que le vin, toujours en mouvement, est chargé de toute l'énergie des sols. Un vin à la fois puissant, généreux et résolument minéral, qui sera parfait sur des plats sucré-salés (ribs marinés et grillés, porc aux cinq parfums ou à l'ananas) ou délicatement épicés (curry de lotte au lait de coco). Ou, plus simplement, une volaille rôtie !

## Domaine Ostertag - Pinot Gris Les Jardins - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Très complet : rose séchée, peau d'abricot, fruits jaunes et litchi, zestes d'agrumes, miel, pierre frottée, une touche iodée, une nuance de safran et de macis.

Bouche : Attaque ample et charnue, acidité parfaitement bien intégrée, agréable fraîcheur, jolie persistance sur le fruit d'abord, puis sur les épices poivrées, et même pimentées.

Accords mets-vins : Cuisine sucré-salée ou exotique bienvenue : Ribs grillés, porc aux cinq parfums, saumon teryaki, curry de lotte au lait de coco, fondue chinoise sauce saté... Plus simplement, une volaille rôtie.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille  
(1/2 heure à 1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique