

Domaine Ostertag - Riesling Clos Mathis - 2018



Le Clos Mathis est la propriété d'Hubert Mathis, qui fut pendant 20 ans, jusqu'en 2017, le chef de culture du Domaine Ostertag. Cette petite parcelle de 60 ares, entièrement ceinte de murs en pierre sèche, occupe une position privilégiée, sur la commune de Ribeauvillé, dans le prolongement direct des Grands Crus Geisberg et Kirchberg.

Ce terroir très escarpé, cultivé en terrasses, était déjà très réputé au Moyen-âge auprès des seigneurs de Ribeaupierre. Les sols de granit et de gneiss sont peu fertiles et limitent naturellement les rendements de la vigne. L'orientation au Sud-Est garantit un bon ensoleillement, tandis que la position en sortie de vallée permet à la vigne d'être bien aérée et d'éviter les excès de chaleur. Ce terroir tardif brille tout particulièrement sur les millésimes solaires comme 2018 qui permettent une maturation lente et régulière du riesling.

Après avoir longtemps vendu les raisins à un négociant local, c'est en 1997 qu'Hubert Mathis se tourne vers André Ostertag pour qu'ensemble ils réveillent l'âme de ce vieux terroir aux caractéristiques exceptionnelles. Adoptant les méthodes culturales bio-dynamiques si chères à André, ils vont peu à peu lui redonner tout son lustre et lui permettre d'exprimer pleinement son identité dans le vin.

Vingt ans plus tard, le Clos Mathis s'est durablement installé parmi les grands Rieslings alsaciens, à la fois séveux, friand et tendu, porté par une acidité racée et une minéralité épicée de tout premier ordre. C'est exactement ce profil que l'on retrouve dans ce prodigieux 2018, vendangé parmi les derniers au domaine, mi-septembre. Comme la quasi-totalité des rieslings signés Ostertag, il a été vinifié et élevé en cuves inox, afin de préserver au mieux la pureté du fruit et cette fraîcheur caractéristique du cru.

Ce grand vin de garde (10 ou 15 ans en cave ne lui feront absolument pas peur) est déjà bien expressif. Dès le premier nez, on sent à la fois la haute distinction de son bouquet et la belle maturité du fruit. On aime ses notes de fleurs séchées et d'infusion, de pierre concassée, de zestes d'agrumes (citron), de poire et de poivre vert, complétées d'une touche plus sensuelle évoquant l'eau de noix de coco.

En bouche, le sol apporte une vraie densité qui s'équilibre parfaitement avec cette tension qui affine et dynamise le vin, sur des saveurs citronnées. Encore jeune, il montre sur la finale une rectitude exemplaire, son caractère épicé, délicatement poivré, le rendant particulièrement sapide et salivant. Le compagnon idéal d'un poisson fumé et, plus encore, d'un beau plateau de fruits de mer et crustacés...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Clos Mathis - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflets verts

Nez : Nuancé et sophistiqué : fleurs séchées et infusion, pierre concassée, zestes d'agrumes (citron), poire et poivre vert, complétés d'une touche plus sensuelle évoquant l'eau de noix de coco.

Bouche : Vraie densité qui s'équilibre parfaitement avec cette tension qui dynamise le vin, sur des saveurs citronnées. Fraîcheur et salinité de la finale, grosse persistance sur une touche finement poivrée.

Accords mets-vins : Truite fumée. Saumon Gravlax. Plateau de fruits de mer. brochette de gambas grillées. Plus tard, un risotto aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique