

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2018



Sur ce terroir d'Heissenberg, que l'on peut traduire par « Montagne chaude », Arthur Ostertag nous propose une interprétation particulièrement originale, aboutie et séduisante de ce que peut donner le riesling alsacien sur un terroir solaire et précoce : un vin ample et dense, aux arômes fruités affirmés, mais vibrant d'une belle tension épicée. Un vin de pur plaisir, à la fois sensuel et tonique.

C'est sur le village de Nothalten que se situe ce coteau très pentu, orienté plein Sud, lui aussi candidat au statut de Premier Cru dans le cadre du classement à venir. Ici, au point de jonction des Vosges gréseuses et granitiques, la vigne est plantée à haute densité, sur des sols qui combinent des grès rose mais aussi des gneiss, et quelques sédiments volcaniques de même nature que sur le grand cru Muenchberg. La plante bénéficie d'un micro-climat chaud et très ensoleillé, du fait de son exposition au Sud et de la faible circulation d'air.

Sur ce millésime 2018, les vignes de riesling, profondément enracinées dans le sol, n'ont pas souffert de stress hydrique. Le raisin a pu mûrir lentement, profitant de quelques journées plus tempérées début septembre pour parfaire sa maturité phénolique. Les raisins, plutôt petits avec des peaux épaisses, affichaient de hautes concentrations tout en ayant préservé une excellente acidité.

Après un élevage particulièrement précis et délicat, essentiellement en cuves, ce Riesling Heissenberg révèle cette année encore un profil plein et sensuel, avec ce caractère épicé et ces fins amers qui font sa signature. Au nez comme en bouche, l'éclat du fruit est splendide, entre poire pochée, mirabelle et quetsche rôties, tandis que le sol apporte une note appuyée de pierre frottée, mais aussi de poivre, de muscade et de gingembre. Les agrumes (citron et pomelo surtout) et le fenouil donnent au nez une touche de fraîcheur et à la bouche une fine amertume très stimulante.

Texturé mais toujours souple et jamais lourd, le vin est resserré et tonifié par cette dimension épicée tirée du sol. Voici incontestablement un grand vin de gastronomie, que l'on n'hésitera pas à associer à une cuisine plutôt aromatique : on pense à un tajine de poissons ou de veau, mais aussi à une lotte au safran et même un foie gras poché dans un bouillon aux épices douces...

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Mûr et charmeur : tilleul, verveine, fenouil, zeste de citron vert, pamplemousse, pierre frottée, poire pochée, mirabelle, quetsche et pêche rôtie. Une touche de gingembre et de poivre.

Bouche : Texture pulpeuse, mais souple. Le sol apporte tension et très beaux amers, jusqu'à une finale longue, serrée, à la fois saline et gorgée de fruits blancs et jaunes.

Accords mets-vins : Tajine de poissons ou de veau. Lotte au safran. Et même un foie gras poché aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique