

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2017



Derrière ce sigle intrigant se cache les références cadastrales de cette petite parcelle de 40 ares à peine, 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 à dominante calcaire une personnalité singulière et affirmée : sorte de mariage du yin et du yang, il nous balade sans cesse entre fraîcheur aquatique et florale, et une dimension résolument empyreumatique.

Comme toutes les vignes du Domaine, celle-ci est bien sûr cultivée suivant les principes de la bio-dynamie et ses rendements sont très limités : une vingtaine d'hectolitres par hectare en moyenne. Soucieux de sublimer le terroir et le raisin et d'obtenir profondeur et complexité, André Ostertag a fait le choix 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 aux accents pierreux et fumés, et une grande finesse d'expression des arômes et de la minéralité. Passé l'étonnant et enivrant cortège de fruits d'une magnifique pureté, entre poire, pêche blanche et abricot, de fleurs (mimosa, rose séchée, glycine), d'herbes aromatiques séchées et de pain d'épices, 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 et des plus singuliers pinots gris que l'on puisse 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. Sa capacité de garde d'au moins 20 ans est exceptionnelle. Si vous le dégustez jeune, il vous faudra absolument le carafier un bon moment. Mais nous vous recommandons vraiment de patienter quelques années...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or intense, profond

Nez : Floral et épicé. Mimosa, rose séchée, violette et glycine. Pain d'épices, safran. Beurre fondu. Abricot, pêche blanche, figue séchée, coing. Pierre chaude. Foin, herbes aromatiques séchées.

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

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et chutney de mangue. Canard ou porc laqué. Poulet à la citronnelle. Soupe thaï aux gambas et lait de coco. Tajine de volaille au miel et citron confit.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique