

Domaine Ostertag - Pinot Gris Fronholz - 2018



On le sait, André Ostertag a largement contribué à la redécouverte et à la reconnaissance de ce terroir de la colline d'Épfig, à la fois bien ensoleillé, du fait de sa rare exposition au Sud-Ouest, mais aéré grâce à son éloignement relatif du massif vosgien.

Ce que l'on sait aussi, c'est qu'André Ostertag et désormais Arthur, son fils, excellent à révéler cette fabuleuse capacité du pinot gris à offrir une lecture extrêmement racée et précise de son terroir. Ils veillent pour cela à cueillir un raisin parfaitement mûr, mais sans recherche de surmaturité, privilégiant ensuite une vinification en sec et, bien sûr, un élevage en barrique avec cette oxygénation ménagée qui convient si bien au pinot gris et lui permet de souligner son identité aromatique et son relief.

En 2018, le pinot gris, qui occupe à peine 20 ares sur le Fronholz, a été vendangé dans les tout premiers jours de septembre, afin de préserver de la fraîcheur. Après une bonne aération, on perçoit déjà l'empreinte du sol, avec ses notes iodées puis fumées, accompagnées d'une dimension épicée évoquant safran, muscade et carvi. Le fruit est bien présent, charnu, savoureux, sur le coing, la prune et le zeste d'orange confit.

L'équilibre en bouche est, comme toujours, remarquable : texture ample mais soyeuse, juste acidité qui amène fraîcheur et énergie, longue finale saline, légèrement poivrée, avec jusqu'au bout cette touche presque marine évoquant algues et embruns. Tout est déjà parfaitement en place mais demande à s'affirmer, en passant au moins 2 ou 3 années supplémentaires en cave...

Voici un remarquable vin de gastronomie, aux équilibres secs, qui pourrait créer une belle surprise à table pour accompagner une lotte au safran ou un tajine de mérrou, mais aussi, plus simplement, un poulet rôti !

Domaine Ostertag - Pinot Gris Fronholz - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : D'abord discret puis fruité minéral : notes iodées puis fumées, accompagnées d'une dimension épicée évoquant safran, muscade et carvi. Coing, prune, zeste d'orange confit.

Bouche : Très équilibrée : texture ample mais soyeuse, juste acidité qui amène fraîcheur et énergie, longue finale saline, légèrement poivrée, avec jusqu'au bout cette touche presque marine évoquant algues et embruns

Accords mets-vins : Une belle volaille rôtie, un tajine de mérou, une lotte au safran. Mais aussi, une crème de lentilles au foie gras. Un risotto au safran.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique