

Domaine Ostertag - Gewurztraminer Fronholz Vendange Tardive - 2017



Voici un des joyaux du Domaine, une véritable vendange tardive au profil suave et délicieusement expressif mais toujours tonique et digeste. Les 115 grammes de sucres résiduels sont parfaitement intégrés, la matière onctueuse semble fuselée par l’empreinte minérale, stimulante et saline.

Le millésime 2017 fut marqué par un ensoleillement estival exceptionnel couplé à des rendements plutôt faibles : une situation qui a fait grimper les degrés très régulièrement et permis de réaliser cette superbe vendange tardive au cours de la deuxième quinzaine d’octobre, avec très peu de botrytis à ce stade mais de magnifiques baies surmûries, dont certaines commençaient à passeriller sur pied.

Après un élevage précis et délicat, privilégiant la cuve afin de ne surtout pas risquer d’alourdir le vin et de perdre en fraîcheur, ce Fronholz liquoreux se révèle d’une redoutable précision : précision de l’identité aromatique, précision des équilibres en bouche, précision de sa finale magnifiquement portée par l’énergie du sol.

Roses séchées, glycine, huile d’amande douce, pêche au miel, gelée de coing, abricot et mangue rôtis, zeste d’orange et gingembre confit, poivre de Sichuan, le vin déploie son aromatique intense avec une grande distinction. La sensation de délicatesse en bouche en surprendra plus d’un : loin d’être dominé par la richesse du sucre, le vin, pourtant liquoreux, scintille sur le palais et semble vous purifier. A la fois tactile, suave et aérien, tonifié en permanence par sa salinité, il n’en finit pas de s’étirer, toujours plus éclatant, toujours plus actif.

Une leçon de style et de terroir qu’on prendra beaucoup de plaisir à déguster seul en apéritif, mais aussi avec un foie gras ou un fromage persillé assez doux et crémeux, comme un gorgonzola. Ou encore avec un dessert aux fruits : charlotte à la pêche ou tatin de mangue par exemple... Unique et très confidentiel !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Ostertag - Gewurztraminer Fronholz Vendange Tardive - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets topaze

Nez : Eclatant et distingué : roses séchées, huile d'amande douce, peau de pêche, gelée de coing, abricot et mangue rôtis, zeste de citron, miel de montagne, gingembre confit, poivre de Sichuan...

Bouche : A la fois tactile et aérienne, superbe équilibre entre la douceur sucrée et une trame saline et épicée scintillante. Enorme longueur, finale très pure et active.

Accords mets-vins : Seul en apéritif, mais aussi avec un foie gras ou un fromage persillé assez doux et crémeux, comme un gorgonzola. Avec un dessert fruité, comme une tatin de mangue ou une charlotte aux pêches.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille liquoreux (SR :
115 gr/l)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique