

Domaine Ostertag - Sylvaner Vieilles Vignes - 2019



C'est toute la classe des grands vigneron de savoir remettre à l'honneur des cépages parfois « maltraités » ou sous-estimés par le plus grand nombre : il suffit de goûter un melon de bourgogne de Jo Landron, un aligoté de Vincent Rapet ou Thierry Pillot, un chasselas de Jean Boxler ou des frères Gonon pour s'en convaincre. Dans le même esprit, ce Sylvaner Vieilles Vignes signé Ostertag n'a pas fini de vous surprendre : il possède la complexité aromatique, la structure et la race d'un excellent vin !

Ce cépage originaire d'Europe Centrale fut longtemps un pilier de la culture alsacienne : très utilisé dans la gastronomie (vin de marinade par excellence), compagnon traditionnel de tous les repas de famille mais aussi des moments de convivialité au retour des vignes, le sylvaner fut ensuite négligé, au détriment de cépages jugés plus nobles aux premiers rangs desquels on trouve le riesling et le pinot. Pourtant, chez Ostertag, on a toujours cru à son potentiel, refusant de l'arracher, d'en négliger la culture (en cédant à la tentation de la course aux rendements) ou d'en bâcler la vinification. Quand on connaît le Sylvaner Vieilles Vignes de la maison, on comprend mieux pourquoi !

Arthur Ostertag assemble des raisins issus de vignes âgées de plus de 50 ans (jusqu'à 80 ans), plantées sur une douzaine de parcelles de la commune d'Epfig, aux sols très variés, plus ou moins argileux ou marneux, plus ou moins caillouteux (graves), plus ou moins gréseux. Elles partagent en revanche le même sous-sol à dominante granitique. Les vignes sont cultivées depuis plus de 20 ans en bio-dynamie et les rendements sont limités, grâce à un important travail sur la taille et l'ébourgeonnage : on tient là deux éléments essentiels qui permettent au raisin d'atteindre cette concentration aromatique et cette imprégnation minérale que l'on trouve rarement dans un sylvaner.

En 2019, les vendanges ont débuté le 18 septembre avec les sylvaners du secteur précoce de Nothalten : Arthur a pu rapidement constater que les raisins offraient cette année un niveau de concentration d'arômes et d'extraits secs rarement atteint auparavant.

Après un élevage de près d'un an, en cuve, ce Sylvaner Vieilles Vignes affiche un profil incroyablement complexe au nez et dense en bouche. Les univers de fruits, d'herbes aromatiques, d'évocations racinaires et d'épices s'entremêlent gaiement au-dessus du verre. Verveine, eucalyptus, coriandre vietnamienne, cerfeuil, gingembre, baie de genièvre, cardamome, prune verte, pomme Granny, poire, mais aussi l'écorce de bouleau, une touche d'agrumes, une nuance fumée, les céréales, les légumes racinaires tout juste sortis de terre : quelle farandole !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, la puissance et la densité de ce Sylvaner impressionnent tout autant. Par sa mâche et ses évocations de fruits et de légumes d'automne, le vin nous donne irrésistiblement envie de nous attabler ! Les vieilles vignes et le millésime apportent à la finale une intensité et une persistance hors-norme. D'ici deux ou trois ans, ce Sylvaner accompagnera avec assurance des plats aussi variés qu'une minestrone, un soufflé au fromage, des quenelles et même le traditionnel Baeckeoffe ! Un régal...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Sylvaner Vieilles Vignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Complet et expressif : verveine, eucalyptus, coriandre vietnamienne, cerfeuil, gingembre, baie de genièvre, cardamome, prune verte, pomme Granny, poire, mais aussi l'écorce de bouleau, les agrumes, une nuance fumée, céréales, légumes racinaires

Bouche : De la densité et de la mâche, mais toujours élastique et tonique. L'empreinte du sol apporte une fine salinité et une délicate amertume, mêlée aux saveurs de fruits blancs et de légumes d'automne. Finale longue et nourrissante

Accords mets-vins : Une minestrone, un soufflé au fromage, des quenelles mais aussi le traditionnel Baeckeoffe.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sylvaner

Culture : Biologique et bio-dynamique