

Domaine Ostertag - Pinot Blanc Les Jardins - 2019



Ce vin, qualifié par André Ostertag, comme un vin de fruit, est issu d'un assemblage de six « petits jardins » de vignes, tous situés sur le village d'Epfig. Ici, les vignes âgées entre 15 et 20 ans en moyenne occupent deux grands types de terroirs, les uns aux sols argilo-limoneux, les autres marno-gréseux.

Elles sont bien sûr cultivées en suivant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie, sans engrais chimique, ni désherbants ni pesticides, mais labourées et travaillées à la main. Comme il est autorisé (et courant) au sein de la dénomination « pinot blanc », cette cuvée est en fait composée à parts à peu près égales de Pinot blanc, qui apporte la structure et les équilibres, et d'Auxerrois qui donne au vin un supplément de chair et de matière.

L'une des marques de fabrique de ce « jardin de Pinot Blanc », c'est l'élevage en barriques, « à la bourguignonne ». André Ostertag a en effet compris depuis longtemps, qu'à la différence du Riesling, plus réductif, le pinot blanc était un cépage qui se nourrissait véritablement des échanges oxygénés. Une pratique poursuivie avec maîtrise par son fils Arthur.

Ce Pinot Blanc, vendangé parfaitement mûr autour du 20 septembre, a donc fermenté sur levures indigènes et été élevé en fûts de chêne des Vosges sans aucun bois neuf : il ne s'agit pas ici de « boiser » le vin mais bien de complexifier ses arômes et souligner son relief naturel par une oxydation ménagée et un élevage sur lies, sans bâtonnage. Arthur a pu s'appuyer cette année sur une concentration exceptionnelle du fruit et une intensité aromatique plutôt rare à ce niveau !

Le nez déploie un cortège d'arômes mûrs et sensuels, autour d'une poire Williams comptée, d'une pomme bien mûre, d'un coulis d'abricot et d'une crème de coing. Le terroir et la terre de ses origines s'expriment sur des évocations d'argile humide, de carottes juste cueillies ou de potimarron. Plus il s'aère, plus il se pare d'une dimension plus énergique, d'abord autour des agrumes, sur le citron confit, la marmelade et la mandarine, puis sur des épices stimulantes. On pense alors à la sauge, au poivre blanc, à la baie de genièvre et même au raifort ou au wasabi.

Le volume de bouche est impressionnant lui aussi : la matière ample et charnue ondoie sur le palais, avec ses saveurs de poire et de coing, mais aussi de citron et de pamplemousse. La finale est incroyablement concentrée et savoureuse, imprégnée par la puissance du sol.

Ce Pinot Blanc a tout pour vous suivre bien au-delà de l'apéritif, sur des sushis, un colin mayonnaise, une salade tiède de hareng et de pommes de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

terre, une salade russe accompagnée de poulet froid... Et même, avec une ou deux années de cave, sur des plats chauds et gourmands comme des bouchées à la Reine ou un gratin aux fruits de mer. Imparable.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Pinot Blanc Les Jardins - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair à or gris

Nez : Mûr et sensuel : poire Williams
compotée, pomme bien mûre, coulis
d'abricot et crème de coing. Argile
humide, carottes juste cueillies,
potimarron. Citron confit, marmelade,
mandarine. Sauge, poivre blanc, baie de
genièvre, raifort.

Bouche : Du volume. La matière ample et
charnue ondoie sur le palais, avec ses
saveurs de poire et de coing, mais aussi
de citron et de pamplemousse. La finale
est incroyablement concentrée et
savoureuse.

Accords mets-vins : Jeune sur des sushis,
un colin mayonnaise, une salade tiède de
hareng et de pommes de terre, une
salade russe accompagnée de poulet
froid. Plus tard, bouchées à la reine.
Gratin de fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, auxerrois

Culture : Biologique et bio-dynamique