

Domaine Ostertag - Pinot Gris Les Jardins - 2019



A travers cette cuvée d'assemblage, nul doute qu'Arthur Ostertag cherche une expression originale et racée du pinot gris, qui va puiser dans des sols de natures très différentes, de nombreuses nuances aromatiques. En outre, son père fut également un des premiers à faire le choix d'un élevage en fûts pour ses « vins de fruit », comme il aime à les nommer, gage d'une plus grande complexité d'arômes et de texture. En résumé, ici, vin de fruit ne signifie en rien « vin simple », mais c'est un vin qui se doit d'être expressif et gourmand, au plus près du fruit, mais toujours raffiné et malicieux.

Ce Pinot Gris Les Jardins 2019 est assemblé à partir de quatre parcelles, sur les communes d'Epfig, d'Itterswiller et Albé, sur 3 natures de sols bien distinctes, apportant chacune son empreinte dans le vin. Les sols argilo-gréseux donnent du gras et de la profondeur, les loess, de la finesse minérale et de la fraîcheur, et les schistes, une haute maturité et une belle concentration aromatique du fruit. Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Arthur poursuit la voie explorée par son père avec le succès que l'on sait et choisit d'élever son pinot gris en barriques. Un élevage sans bois neuf, pendant près d'un an.

Le vin dégage une formidable sensation de plénitude et de sensualité enveloppante. On se délecte d'emblée de notes de coulis de pêche délicatement poivrées, de poire pochée aux épices douces, entre curcuma, cannelle, clou de girofle et poivre rose, d'abricot et d'ananas confits, de raisin de Corinthe, de bonbon au miel. Des nuances d'essences de fleur planent également au-dessus du verre : on pense au jasmin, à la rose blanche mais aussi à la verveine. Puis vient l'huile de sésame, le camphre et la bergamote... La puissance d'évocation de ce pinot gris est décidément sans limite.

L'entame de bouche est délicieusement crémeuse, gorgée de saveurs d'abricotine, de fruits blancs et jaunes, complétées d'une touche exotique évoquant kaki et anone. On retrouve nos épices, entre poivre, graine de moutarde et piment, qui excitent nos papilles sans répit. De toute évidence, ce pinot gris Les Jardins sera le compagnon idéal de vos currys : du curry rouge de crevettes à la Thaï, au curry madras de poulet ou de lotte, en passant par un curry de légumes (aubergines en tête). A moins que vous n'optiez pour le traditionnel dahl indien au curcuma. Plus près de nous, un welsh devrait également fort bien convenir... Bon appétit !

Domaine Ostertag - Pinot Gris Les Jardins - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet or rose

Nez : Sensuel : coulis de pêche poivré, poire pochée aux épices douces, entre curcuma, cannelle, clou de girofle et poivre rose, abricot et ananas confits, raisin de Corinthe, bonbon au miel. Jasmin, rose blanche, verveine. Sésame, camphre, bergamote.

Bouche : Crémeuse, gorgée de saveurs d'abricotine, de fruits blancs et jaunes, complétées d'une touche exotique évoquant kaki et anone. On retrouve nos épices, entre poivre, graine de moutarde et piment. Finale excitante

Accords mets-vins : Déclinaisons de currys : curry rouge de crevettes à la Thaï, curry Madras de poulet ou de lotte, curry de légumes (aubergines en tête). Un dahl indien au curcuma. Un welsh gallois.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique