

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2018



Derrière ce sigle intrigant se cache la référence cadastrale de cette petite parcelle de 40 ares à peine, plantée en Pinot Gris. Elle se situe à la pointe Nord-Est du Grand Cru Muenchberg, là où une veine calcaire se mêle aux sols de grés rose et de sédiments volcaniques. Le Pinot gris tire de ce substrat à dominante calcaire une personnalité singulière et affirmée. Véritable « monstre sacré » pour tous les amateurs de l'expression alsacienne de ce cépage bien connu, le rarissime A 360 P trouve l'équilibre parfait entre l'élégance florale, une sève riche et active, son énergie fruitée et cette dimension empyreumatique et épicée typique du Muenchberg.

Comme toutes les vignes du Domaine, celle-ci est bien sûr cultivée suivant les principes de la bio-dynamie et ses rendements sont très limités : une vingtaine d'hectolitres par hectare en moyenne. Soucieux de sublimer le terroir et le raisin et d'obtenir profondeur et complexité, André Ostertag a fait le choix, poursuivi par Arthur, de vinifier et d'élever cette cuvée en barrique de chêne des Vosges, en évitant cependant le bois neuf, et en laissant s'opérer la fermentation malo-lactique.

Le résultat est d'une incroyable versatilité aromatique et d'une profondeur insondable : le Pinot Gris trouve ici un équilibre parfait entre la puissance d'expression du sol pierreux, une élégance de tous les instants et une sensation de grande sérénité, d'assurance tranquille qui signe les très grands vins. On perçoit d'abord la densité de la roche qui rend le premier nez discret, comme si l'on s'approchait du volcan juste avant son éruption.

Ce n'est qu'après quelques minutes dans le verre que le jaillissement aromatique s'amorce, d'abord sur des notes de miel fin, d'aneth, de sauge et de fleurs épanouies, puis sur la poire et les épices, entre poivre blanc, curcuma et clou de girofle. On pense à des fruits pochés dans un sirop à la cannelle et à l'anis étoilé, on pense au carvi, au curry vert, au gingembre et à la bergamote. On pense à des évocations lointaines d'abricot et de coing. Le charme opère à tous les niveaux, subtil, changeant, insaisissable, avec un naturel confondant. Quelle poésie...

La bouche nous fait plonger dans un autre registre, tout en sensualité lascive : des coulis de fruits caressent le palais, la liqueur d'orange et de mandarine titillent les papilles, les saveurs de chutney de mangue et d'ananas rôti nous régaler. Le poivre Sichuan n'est jamais loin, tout comme une surprenante touche iodée. Que dire de la finale ? C'est un volcan !

Par sa complexité sans pareil et la sensation d'harmonie qu'il dégage, ce Muenchberg A 360 P nous donne furieusement envie de le redécouvrir

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

dans 10 ans : la promesse est tellement belle. Patience et longueur de temps...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle à or gris

Nez : Versatile et complexe : miel fin, aneth, sauge et fleurs épanouies, puis sur la poire et les épices, entre poivre blanc, curcuma et clou de girofle. Fruits pochés dans un sirop à la cannelle, à l'anis étoilé. Carvi, curry vert, gingembre. Abricot et coing

Bouche : Sensualité lascive des coulis de fruits caressant le palais. Des saveurs de liqueur d'orange et de mandarine, de chutney de mangue et d'ananas rôti. Le poivre Sichuan n'est jamais loin, une touche iodée. Finale volcanique, puissante.

Accords mets-vins : Canard ou porc laqué à la Pékinoise. Poulet grillé à la citronnelle. Soupe thai aux gambas et lait de coco. Tajine de volaille au miel et citron confit.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique