

Domaine Ostertag - Gewurztraminer Les Jardins Sélection de Grains Nobles - 2017

37.5 cl



Une fois n'est pas coutume dans ce véritable « temple » alsacien des grands vins secs, André et Arthur Ostertag nous ont réservés quelques demi-bouteilles de cette prodigieuse Sélection de Grains Nobles de Gewurztraminer, un véritable élixir de vie à la capacité de garde infinie ou presque...

En 2017, l'arrière-saison aux matinées brumeuses et aux journées ensoleillées a permis au botrytis de se développer. Cette rarissime Sélection de grains nobles est issue d'un ramassage par tries successives, courant octobre, des plus belles grappes botrytisées de gewurztraminer sur différentes parcelles d'Epfig, en particulier sur le secteur assez précoce de Loeffelsbreit.

Au-delà de son extraordinaire richesse aromatique, ce véritable extrait de parfums et de terroir dégage une fascinante impression de calme, de sérénité, de temps suspendu. Encore une fois, on tombe sous le charme de cette danse harmonieuse qui se joue devant nous entre un fruit éclatant d'arômes et de saveurs et un cortège d'épices, toujours mystérieux, toujours envoûtant. Les notes sensuelles et gourmandes d'ananas et d'abricot confits, de gelée de coing, de poire Williams ou de mandarine confite s'entremêlent avec le gingembre mariné, la poudre de noix de muscade, la ras el-hanout, le poivre vert ou la cardamome. Aux évocations de confiture de mirabelle et de pêche jaune répondent désormais des nuances de curry et de cumin.

On adore cette sensation sphérique, tournoyante, qui anime sans cesse ce précieux nectar, au nez comme en bouche. Son toucher est extraordinairement doux et soyeux, déposant sur chaque papille un concentré de fruits confits et d'épices. Aux arômes déjà présents au nez, on pourrait rajouter maintenant la mangue et la bergamote. Plus on avance vers la finale, plus s'affirme une dimension poivrée, évoquant l'énergie croquante d'une baie de Sichuan. L'équilibre entre suavité et tonicité est absolument admirable.

Ce splendide Gewurztraminer Les Jardins en Sélection de Grains Nobles appelle de toute ses forces un foie gras poêlé et son chutney de mangue ou d'abricot !

Quantité limitée à 1 bouteille (37.5 cl) par client.

Domaine Ostertag - Gewurztraminer Les Jardins Sélection de Grains Nobles - 2017



Dégustation et accords

Robe : Vieil or

Nez : Voluptueux, envoûtant : ananas et abricot confits, gelée de coing, poire Williams ou mandarine confite. gingembre mariné, noix de muscade, ras el-hanout, poivre vert, cardamome, carvi. Confiture de mirabelle, pêche jaune.

Bouche : Sphérique et tournoyante. Un toucher extraordinairement doux et soyeux, déposant sur chaque papilles un concentré de fruits confits et d'épices. Ajoutons la mangue et la bergamote. Finale tonique sur une note de poivre Sichuan.

Accords mets-vins : Un foie gras poêlé et son chutney de mangue ou d'abricot !



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2025 et 2060 ou plus

Température de service : 11°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique