

Domaine Ostertag - Pinot Gris Barriques - 2014



A travers cette cuvée d'assemblage, nul doute qu'André Ostertag cherche une expression originale et racée du pinot gris, qui va puiser dans des sols de natures très différentes, d'infinies nuances aromatiques. En outre, en ayant été un des premiers à faire le choix d'un élevage en fûts pour ses « vins de fruit », comme il aime à les nommer, André parvient aussi à ce que le vin trouve un parfait point d'équilibre et d'harmonie. En résumé, ici, vin de fruit ne signifie en rien « vin simple » : c'est un vin qui se doit d'être ouvert et gourmand, généreux mais aussi fin et malicieux.

Ce Pinot Gris 2014 est donc assemblé à partir de différentes parcelles occupant pour une part des sols argilo-calcaires assez profonds, qui vont donner de la matière, pour d'autres des sols de graves mais aussi de schistes, qui apportent un supplément de finesse minérale. Après une fermentation naturelle et un élevage de 4 à 5 mois en barriques, le vin apparaît dès aujourd'hui dans toute sa plénitude. Il séduit d'emblée par son bouquet riche et harmonieux, faisant la part belle aux fruits jaunes (mirabelle, pêche, coing), qu'accompagnent de délicates notes de miel, de crème brûlée, de fleur de tilleul et de safran.

La bouche confirme le beau potentiel de séduction : attaque onctueuse, acidité parfaitement bien intégrée qui confère une agréable fraîcheur, jolie persistance sur le fruit et la salinité, voici une parfaite entrée en matière de ce qu'André Ostertag parvient à donner avec ce cépage. Un vin à la fois puissant, généreux, mais toujours bien sec et minéral, chargé de rayons de soleil mais aussi de toute l'énergie du sol. Un très joli vin de gastronomie qui sera parfait sur des plats sucré-salés (ribs marinés et grillés, porc aux pommes ou à l'ananas) ou délicatement épicés (cari de lotte au lait de coco).

Domaine Ostertag - Pinot Gris Barriques - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Très complet : mirabelle, pêche, coing, miel, fleur de tilleul, bouton d'or, crème brûlée, notes fumées, safran.

Bouche : Attaque onctueuse, pleine de sève. Milieu de bouche tendu et droit, belle énergie du sol sur des saveurs épicées. Longue finale.

Accords mets-vins : Cuisine sucré-salée ou exotique bienvenue : Ribs grillés, saumon teryaki, cari de lotte au lait de coco, fondue chinoise...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure à 1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec (sucre résiduel : 4 g)

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique