

Domaine Ostertag - Pinot Gris Fronholz - 2015



On le sait, André Ostertag a largement contribué à la redécouverte et à la reconnaissance de ce terroir de la colline d'Epfig, à la fois bien ensoleillé, du fait de sa rare exposition au Sud-Ouest, mais aéré grâce à son éloignement relatif du massif vosgien.

Ce que l'on sait aussi, c'est qu'André Ostertag excelle à révéler la capacité du pinot gris à offrir une lecture extrêmement racé et précise de son terroir, surtout lorsque, comme lui, on fait le choix de le cueillir à juste maturité et de le vinifier en sec.

Ici, la présence en surface de sables et de quartz et le sous-sol assez argileux et plus calcaire en profondeur confèrent au vin un très bel équilibre entre densité de matière et finesse minérale, saline.

Après une vinification sur levures indigènes et un élevage en fûts de chêne des Vosges, incluant très peu de bois neuf (moins de 10%), ce Pinot Gris Fronholz 2015 affiche d'ores et déjà un profil de « grand séducteur ». Le nez s'ouvre sur des notes fumées, une touche iodée, des arômes d'herbes fines, de fruits secs et d'épices douces (carvi, safran), sans oublier le fruit, très présent, sur une déclinaison de fruits blancs et de zestes d'agrumes confits.

L'équilibre en bouche est, comme toujours, remarquable : matière dense et généreuse, extraits secs, juste acidité qui amène fraîcheur et énergie, longue finale saline et fumée. Tout est déjà parfaitement en place et n'aura de cesse de s'affiner après quelques années en cave. Voici un remarquable vin de gastronomie, imparable sur une volaille rôtie ou un tajine de veau !

Domaine Ostertag - Pinot Gris Fronholz - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Se livre après une bonne aération :
pomme, poire mûre, zestes d'agrumes
confits, noisette, très légèrement tourbé,
safran, girofle, touche iodée.

Bouche : Matière dense et généreuse, à la
fois sec et voluptueux avec beaucoup
d'extraits, juste acidité qui amène
fraîcheur et énergie, longue finale saline
et fumée. Belle évolution en perspective.

Accords mets-vins : Une belle volaille
rôtie, un tajine de veau, une lotte au
safran. Une crème de lentille au foie gras.
Un risotto au safran.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Aujourd'hui, aération de 2
heures recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique