

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2015



Sur ce terroir d'Heissenberg, que l'on peut traduire littéralement par « Montagne chaude », André Ostertag propose une interprétation particulièrement originale, aboutie et séduisante de ce que peut donner le riesling alsacien sur un terroir solaire : un vin à la texture opulente, aux arômes exotiques mais vibrant toujours d'une fine minéralité. Unique !

C'est sur le village de Nothalten que se situe ce coteau très pentu, orienté plein Sud. Ici, la vigne, plantée sur des sols de grès rose et de gneiss bénéficie d'un micro-climat chaud et très ensoleillé. Bien sûr, l'été 2015, chaud et sec, aurait pu nuire au développement du raisin, mais la forte pluies de début mai et de mi-août ont permis à la vigne d'éviter de souffrir d'un trop grand stress hydrique. En outre, les Ostertag se sont attelés, ici comme ailleurs, à tout mettre en œuvre pour tempérer le « feu du ciel » et aider la vigne à gérer son eau.

Le travail des sols fut indispensable pour constituer une véritable « croûte » anti-évaporation, tandis que les traitements bio-dynamiques ont été appliqués dans le même sens (utilisation d'extraits de cactée, tisane de camomille et d'achillée mille-feuille)... Et finalement, les conditions de septembre avec de fortes amplitudes thermiques (et des nuits fraîches) ont permis au Riesling d'atteindre une maturité idéale, sans excès de concentration.

Compte tenu de la richesse et la complexité naturelle apportée par le terroir, André Ostertag fait ici le choix d'un élevage exclusif en cuve inox, gage d'une expression pure et racée du fruit et de son terroir. Réussite exemplaire en 2015 avec ce vin qui, après une bonne aération, montre une générosité aromatique impressionnante, entre peau de fruits blancs, chair d'ananas, de mangue et de goyave, notes de pierre mouillée, de bergamote et de poivre blanc.

Superbe équilibre en bouche, où le vin, bien que goûtant sec, développe une matière presque onctueuse en attaque. Mais le sol et la minéralité ne sont jamais loin et titillent sans cesse vos papilles, apportant juste ce qu'il faut de tension et d'amertume. Un pur régal, qui ne vous quitte pas de sitôt tant sa finale est longue...

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très séduisant : peau de fruits blancs, chair d'ananas, de mangue et de goyave, notes de pierre mouillée et d'épices. Pointe de citronnelle et de verveine.

Bouche : Très pulpeux en attaque, puis le sol apporte tension et très beaux amers, jusqu'à une finale très longue, fruité et saline.

Accords mets-vins : Salade d'araignée de mer aux agrumes, brochettes de gambas, poisson en papillote. Poulet à l'estragon. Comté ou beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique