

Domaine Ostertag - Pinot Blanc Barriques - 2015



Ce vin, qualifié par André Ostertag, comme un vin de fruit, est issu d'un assemblage de différentes parcelles situées sur le village d'Epfig. C'est justement cet assemblage qui doit donner au vin sa complexité et sa richesse aromatique particulière. Ici, les vignes d'une quinzaine d'années ont eu le temps de développer leur système racinaire pour s'imprégner de leur terroir. Elles sont bien sûr cultivées selon les principes de la bio-dynamie, sans engrais chimique, ni désherbants ni pesticides, mais labourées et travaillées à la main.

Au Pinot Blanc majoritaire dans cette cuvée, André ajoute de l'Auxerrois, qui apporte un supplément de chair et une matière soyeuse. L'idée très originale d'André Ostertag fut de travailler le Pinot Blanc en barriques, à la bourguignonne, car, à la différence du Riesling, plus réductif, c'est un cépage qui se nourrit de l'apport d'oxygène.

Le vin est donc fermenté et élevé en fûts de 5 ou 6 ans d'âge : il ne s'agit pas ici de « boiser » le vin mais bien de complexifier ses arômes par une oxydation ménagée et un élevage sur lies, sans bâtonnage. L'élevage reste cependant assez court (6 mois) afin de préserver le croquant et la fraîcheur du fruit.

En 2015, André lui-même s'extasie devant la qualité de récolte des pinots blancs : « je n'avais jamais vu de raisins aussi sains ». Partant de ce constat, et connaissant sa maîtrise éblouissante de la vinification en barriques, le résultat ne pouvait être que remarquable. C'est effectivement le cas, avec ce vin ample, généreux, d'une densité rare pour un pinot blanc. Les arômes de fruits blancs et jaunes sont puissants, gourmands, et s'accompagnent de délicates notes de fleurs, de verveine et de noisette légèrement caramélisée.

Si l'attaque est assez ronde, le vin se retend en bouche, dégageant une vraie sensation de fraîcheur et porté par une très belle minéralité saline. Idéal en apéritif, pour accompagner une terrine de lapin par exemple ou des crevettes servies avec une mayonnaise au curry. Mais sa richesse aromatique permet d'envisager de beaux accords à table : avec des bouchées à la reine ou un poisson au beurre blanc par exemple !

Domaine Ostertag - Pinot Blanc Barriques - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Fleurs blanches, mimosa, verveine.
Pomme, poire, pêche, melon. Noisette.
Caramel.

Bouche : Rondeur et gras en attaque.
Beaucoup d'ampleur, de gourmandise.
Tension en milieu de bouche sur une
finale saline. Jolie persistance sur le fruit
et le minéral.

Accords mets-vins : Apéritif (terrines de
lapin ou de volaille). Crevettes et
mayonnaise au curry. Bouchées à la
reine. Poisson au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide
recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, auxerrois

Culture : Biologique et bio-dynamique