

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2015



Derrière ce sigle intrigant se cache les références cadastrales de cette petite parcelle de 0.5 hectares plantée en Pinot Gris. Elle se situe à la pointe Nord-Est du Grand Cru Muenchberg, là où une veine calcaire se mêle aux sols de grés rose et de sédiments volcaniques. Le Pinot gris tire de ce substrat une personnalité tout à fait singulière.

Comme toutes les vignes du Domaine, celle-ci est bien sûr cultivée suivant les principes de la bio-dynamie et ses rendements sont limités à une trentaine d'hectolitres par hectare. Soucieux de sublimer le terroir et le raisin et d'obtenir profondeur et complexité, André Ostertag a fait le choix original de vinifier et d'élever cette cuvée en barrique de chêne des Vosges, en évitant cependant le bois neuf, et en laissant s'opérer la fermentation malo-lactique (rarement recherchée en Alsace).

Le résultat est d'une profondeur insondable : le Pinot Gris trouve ici un équilibre parfait entre une sève très riche aux accents fumés, et une grande finesse d'expression des arômes et de la minéralité. Passé l'étonnant et enivrant cortège de fruits d'une pureté extrême (coing, mirabelle, abricot confit...), de fleurs et d'épices douces, ce Pinot Gris à nul autre pareil est incroyable de persistance en bouche, sur des saveurs minérales, presque salées, typiques du Muenchberg.

Ce Muenchberg A360P est certainement un des meilleurs pinots gris que l'on peut trouver en Alsace : un très grand blanc sec, raffiné et puissant à la fois, d'une rare élégance, qui demande un peu de temps avant de se donner pleinement. Si vous le dégustez jeune - ce qui est envisageable avec ce millésime déjà expressif et gorgé de soleil -, il vous faudra cependant le cafer un bon moment. Bien sûr, après quelques années en cave, il n'en sera que plus grand.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense, profond

Nez : Floral et épicé. Mimosa, geranium, violette. Poivre blanc, carvi, safran.

Beurre fondu. Abricot confit, figue, poire pochée, coing. Pierre chaude. Fumée de foin.

Bouche : Intense et d'une rare profondeur. Charnue et limpide à la fois. Persistance à couper le souffle, sur le minéral délicatement fumé.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé. Curry vert de canard. Poulet à la citronnelle. Soupe thaï aux gambas. Agneau confit au miel et citron.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique