

Domaine Ostertag - Sylvaner Vieilles Vignes - 2020



C'est toute la classe des grands vigneron de savoir remettre à l'honneur des cépages parfois « maltraités » ou sous-estimés par le plus grand nombre : il suffit de goûter un melon de bourgogne de Jo Landron ou Jérôme Bretaudeau, un aligoté de Benoît Ente ou Thierry Pillot, un chasselas de Jean Boxler ou des frères Gonon pour s'en convaincre. Dans le même esprit, ce Sylvaner Vieilles Vignes signé Ostertag n'a pas fini de vous surprendre : son ampleur et sa profondeur de bouche tout comme son aromatique incroyablement complexe et versatile sont remarquables.

Ce cépage originaire d'Europe Centrale fut longtemps un pilier de la culture alsacienne : très utilisé dans la gastronomie, compagnon traditionnel de tous les repas de famille mais aussi des moments de convivialité au retour des vignes, le sylvaner fut ensuite négligé, au détriment de cépages jugés plus nobles aux premiers rangs desquels on trouve le riesling et le pinot gris. Pourtant, chez Ostertag, on a toujours cru à son potentiel, refusant de l'arracher, d'en négliger la culture (en cédant à la tentation de la course aux rendements) ou d'en bâcler la vinification. Quand on connaît le Sylvaner Vieilles Vignes de la maison, on comprend mieux pourquoi...

Arthur Ostertag assemble des raisins issus de vignes âgées entre 50 et plus de 80 ans, plantées sur une douzaine de parcelles de la commune d'Epfig, aux sols très variés, plus ou moins argileux ou marneux, plus ou moins caillouteux (graves), plus ou moins gréseux. Elles partagent en revanche le même sous-sol à dominante granitique. Les vignes sont cultivées depuis plus de 20 ans en bio-dynamie et les rendements sont limités, grâce à un important travail sur la taille et l'ébourgeonnage : on tient là deux éléments essentiels qui permettent au raisin d'atteindre cette concentration aromatique et une imprégnation minérale que l'on trouve rarement dans un sylvaner.

Sur ce millésime 2020, solaire et particulièrement équilibré, les vendanges ont débuté avec les sylvaners du secteur précoce de Nothalten : Arthur a pu rapidement constater que les raisins offraient une belle concentration d'arômes, de la richesse de texture et des équilibres de structure absolument parfaits.

Après un élevage de près d'un an, en cuve, ce Sylvaner Vieilles Vignes affiche un profil incroyablement complexe au nez et profond en bouche. D'un jus à la robe étincelante jaillissent des notes fringantes de fleurs du verger, de fleur d'oranger, d'amande fraîche, de mirabelle et de fruits blancs. Au fil de l'aération, l'imprégnation dans les sols granitiques s'affirme, d'abord sur une note caillouteuse comme autant d'éclats de roche ou de pierre-ponce qui viennent picoter le bout du nez puis sur des

évoqueries plus terriennes, voire racinaires, de châtaigne, de poudre de riz et de panais.

En bouche, la puissance et la densité de ce Sylvaner séveux et gorgé de fruits impressionnent tout autant. Les saveurs gourmandes et toniques de poire, de pomme, de rhubarbe, d'ananas et de pomelo s'accompagnent de notes d'herbes fines citronnées, d'ici et d'ailleurs : on pense à la verveine, à la citronnelle, mais aussi au shiso et à la coriandre vietnamienne. Les vieilles vignes apportent une concentration, un poids et une sensation de profondeur impressionnantes. On retrouve, en outre, jusqu'à la finale cette énergie acidulée, cette sensation de mouvement typique de ce millésime 2020.

Clairement taillé pour la table, ce Sylvaner Vieilles Vignes se mariera parfaitement avec une terrine de brochet à la fondue de poireaux, une blanquette de volaille, une pôchouse ou une matelote de poissons au cidre. Un régal...

Domaine Ostertag - Sylvaner Vieilles Vignes - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complet et expressif : fleurs du verger, fleur d'oranger, amande fraîche, mirabelle et fruits blancs. Au fil de l'aération, l'imprégnation dans les sols s'affirme, éclat de granit, pierre-ponce, châtaigne, poudre de riz et panais

Bouche : De la densité et de la mâche, mais toujours élastique et tonique. Les saveurs gourmandes et toniques de poire, de pomme, de rhubarbe, d'ananas et de pomelo s'accompagnent de verveine, citronnelle ou shiso. Belle concentration de la finale

Accords mets-vins : Une minestrone, un soufflé au fromage, une terrine de brochet à la fondue de poireaux, une blanquette de volaille, une pôchouse ou une matelote de poissons au cidre



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sylvaner

Culture : Biologique et bio-dynamique