

Domaine Ostertag - Pinot Gris Les Jardins - 2020



A travers cette cuvée d'assemblage, Arthur Ostertag cherche une expression singulière et racée du pinot gris, qui va puiser dans des sols de natures très différentes son étonnante complexité aromatique. Son père fut également un des premiers à faire le choix d'un élevage en fûts pour ses « vins de fruit » issus de pinot gris, gage d'une plus grande richesse d'arômes et de texture. Vous l'aurez compris, ici, l'expression chère aux Ostertag de « vin de fruit » ne signifie en rien « vin simple », mais c'est un vin qui se doit d'être expressif, complet et gourmand.

Ce Pinot Gris Les Jardins 2020 est assemblé à partir de quatre parcelles, sur les communes d'Epfig, d'Itterswiller et Albé. On y trouve trois types de sols bien distincts, apportant chacun son empreinte dans le vin. Les sols argilo-gréseux donnent du gras et de la profondeur, les loess, de la finesse minérale et de la fraîcheur, et les schistes, une haute maturité et une belle concentration aromatique du fruit. Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Arthur poursuit la voie explorée par son père avec le succès que l'on sait et choisit d'élever son pinot gris en barriques. Un élevage sans bois neuf, pendant près d'un an.

Le vin frappe d'emblée par la sensation de puissance et de sensualité enveloppante qu'il dégage dès le premier nez. Mais aussi par sa singulière complexité aromatique qui le rend presque difficile à décrire tant ici, le fruit, le végétal et le minéral sont totalement imbriqués. On plonge dans un univers dense et mystérieux où se croisent pêches et abricots au sirop, orange et agrumes confits au sel, prunes marinées aux épices, feuille de céleri, radis noir et gingembre, noix fraîche, estragon et marjolaine. A l'aération prolongée, l'empreinte du terroir s'affirme davantage : on décèle maintenant des notes fumées de cendre froide et de pierre à fusil, une touche de musc et d'intenses arômes épicés de poivre gris, de safran ou de noix de muscade.

En bouche, on se délecte d'une texture ample, presque huileuse. Elle charrie de puissantes saveurs épicées, autour du cumin, du poivre et du safran, qui pénètrent un fruit dense et mûr, évoquant marmelade d'agrumes, confiture d'abricots ou de mirabelles. Même les notes d'écorce de pamplemousse ou de mandarine offrent des accents pimentés. Un piment et un poivre qui semblent prendre graduellement le pouvoir en fin de bouche. Puissant et profond, ce Pinot Gris Les Jardins pénètre littéralement dans notre for intérieur.

Un vin de gastronomie, qui brillera sur des saveurs aromatiques et épicées, avec des samossas, des accras de morue, un curry vindaloo de poulet, un riz Biryani aux crevettes. Plus près de chez nous, tentez un filet mignon à la moutarde et au chou pak choï braisé, ou une andouillette de

Troyes accompagnée d'une purée de pois cassés.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Pinot Gris Les Jardins - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet pêche

Nez : Dense, sensuel : pêches et abricots au sirop, orange et agrumes confits au sel, prunes marinées aux épices, feuille de céleri, radis noir et gingembre, noix fraîche, estragon et marjolaine. Cendre froide, pierre à fusil. Musc, poivre, safran

Bouche : Texture ample, presque huileuse, charriant de puissantes saveurs épicées, entre cumin, poivre et safran, qui pénètrent un fruit dense, mûr, évoquant marmelade d'agrumes, confiture d'abricots ou de mirabelles. Finale sur les écorces d'agrumes pimentées

Accords mets-vins : Des samossas, des accras de morue, un curry vindaloo de poulet, un riz Biryani aux crevettes. Plus près de chez nous, tentez un filet mignon à la moutarde et au chou pak choï braisé, ou une andouillette de Troyes et sa purée de pois cassés



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique