

## Domaine Ostertag - Riesling Clos Mathis - 2020



Le Clos Mathis est la propriété d'Hubert Mathis, qui fut pendant 20 ans, jusqu'en 2017, le chef de culture du Domaine Ostertag. Cette petite parcelle de 60 ares, entièrement ceinte de murs en pierre sèche, occupe une position privilégiée, sur la commune de Ribeauvillé, dans le prolongement direct des Grands Crus Geisberg et Kirchberg.

Ce terroir très escarpé, cultivé en terrasses, était déjà réputé au Moyen-âge auprès des seigneurs de Ribeaupierre. Les sols de granit et de gneiss sont peu fertiles et limitent naturellement les rendements de la vigne. L'orientation au Sud-Est garantit un bon ensoleillement, tandis que la position en sortie de vallée permet à la vigne d'être bien aérée et d'éviter les excès de chaleur de l'été. Ce terroir tardif brille tout particulièrement sur les millésimes solaires qui ont tendance à se succéder ces dernières années. Comme en témoigne ce très beau millésime 2020, aux maturités régulières et précoces.

Après avoir longtemps vendu les raisins à un négociant local, c'est en 1997 qu'Hubert Mathis se tourne vers André Ostertag pour qu'ensemble ils réveillent l'âme de ce beau terroir aux caractéristiques exceptionnelles. Adoptant les méthodes culturales bio-dynamiques si chères à André, ils vont peu à peu lui redonner tout son lustre et lui permettre d'exprimer pleinement son identité dans le vin.

25 ans plus tard, le Clos Mathis s'est durablement installé parmi les grands Rieslings alsaciens, à la fois séveux, friand et énergique, porté par une acidité racée et une expression minérale animée de nombreuses épices. C'est précisément le profil de ce millésime 2020 intense et généreux. Comme la quasi-totalité des rieslings signés Ostertag, il a été vinifié et élevé en cuves inox, afin de préserver au plus près la pureté du fruit et la fraîcheur, l'énergie naturelle du cru.

Ce grand vin de garde (10 ou 15 ans en cave ne lui feront absolument pas peur) est déjà très expressif. Dès le premier nez, on perçoit la belle maturité du fruit sur des notes de pomme tendrement compotée, entre Gala et Canada, de poire Conférence et de banane. On perçoit une dimension terrienne réconfortante, évoquant tout autant la châtaigne et les pois cassés que l'argile humide d'un atelier de poterie ou les préparations naturelles d'un masque cosmétique. Une composante chlorophyllienne fraîche et apaisante flotte également au-dessus du verre évoquant claière verdoyante, petites fleurs des champs, verveine, tilleul et fougères.

C'est en bouche que la générosité, l'éclat et l'énergie du fruit s'affirment pleinement. Elle regorge de saveurs juteuses de fruits blancs, d'abricot, de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

kiwi et de nombreux agrumes, toniques et acidulés. On reconnaît l'orange, le pamplemousse, la mandarine et le kumquat. On croit également percevoir une touche d'écorce de citron yuzu. On aime la sensation subtilement épicée du milieu de bouche : elle apporte un vrai dynamisme à cette matière pourtant dense, séveuse. On pense au gingembre, à la cardamome, à la sauge et à la baie de genièvre. La concentration et l'intensité de la finale sont remarquables : droite, structurée autour d'une trame minérale serrée, elle ne cesse de raviver l'excitation des papilles.

Après 3 ans de cave, ce Riesling Clos Mathis brillera sur un gratin de poissons aux épinards ou aux blettes, un waterzoï de poissons à la Gantoise mais aussi, plus simplement, des endives au jambon.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Ostertag - Riesling Clos Mathis - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, discrets reflets verts

Nez : Mûr et complexe : pomme tendrement compotée, entre Gala et Canada, poire Conférence et banane, argile humide, pâte à modeler, une touche chlorophyllienne apaisante de clairière verdoyante, petites fleurs des champs, verveine, tilleul et fougère

Bouche : Généreuse et énergique, saveurs juteuses de fruits blancs, d'abricot, de kiwi et de nombreux agrumes, toniques et finement acidulés entre orange, pamplemousse, mandarine et kumquat. Dynamisme épicé : gingembre, cardamome, sauge et baie de genièvre

Accords mets-vins : Truite fumée. Un gratin de poissons aux épinards ou aux blettes, un waterzoï de poissons à la Gantoise mais aussi des endives au jambon. Un risotto aux noix de pétoncles.



### Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique