

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2020



Sur ce terroir d'Heissenberg, que l'on traduira par « Montagne chaude », Arthur Ostertag nous propose une interprétation particulièrement profonde et équilibrée de ce que peut donner le riesling sur un terroir solaire et précoce : un vin d'une rare densité, aux arômes savoureux de fruits mûrs, parcouru d'une trame tonique sur les agrumes et vibrant d'une belle tension saline et épicée. Un véritable concentré de gourmandise et d'énergie.

C'est sur le village de Nothalten que se situe ce coteau très pentu, orienté plein Sud, lui aussi candidat potentiel au statut de Premier Cru dans le cadre du classement à venir. Ici, au point de jonction des Vosges gréseuses et granitiques, la vigne est plantée à haute densité, sur des sols qui combinent des grès roses mais aussi des gneiss, et quelques sédiments volcaniques de même nature que sur le grand cru Muenchberg. La plante bénéficie d'un microclimat chaud et très ensoleillé, du fait de son exposition au Sud et de la faible circulation d'air.

Un bouquet vertical et aimablement conquérant s'élève du verre à peine agité. Recelant en son sein une véritable bibliothèque olfactive, il se livre par strates successives. On démarre sur des notes florales suaves et subtiles, de jasmin, de fleur de pommier et d'iris. Une belle fraîcheur mentholée émerge maintenant, accompagnée d'une stimulante touche poivrée. Ce premier rideau plutôt gracile laisse bientôt la place à l'énergie pure de fruits mûrs et juteux. Citron, orange sanguine, purée de poire, gelée de coing, prune jaune, abricot et ananas s'immiscent dans la farandole. On repèrera aussi une délicieuse touche biscuitée. C'est un ravissement.

En bouche, on se délecte d'une matière effilée et juteuse, aux saveurs intenses de fruits jaunes, de mangue, d'agrumes confits et de kumquat. Terroir et cépage s'entremêlent pour nous gratifier d'une note oléagineuse enveloppante. Quelques épices, parmi lesquelles on reconnaît la noix de muscade et le gingembre, viennent à la relance, soulignant le rebond de cet Heissenberg maintenant relevé d'une touche tonifiante d'orange sanguine. La finale est une apothéose qui réunit en un juste équilibre la densité et l'énergie d'un vin profondément ancré dans son terroir.

Ce superbe Riesling Heissenberg, puissant et délicat, s'accommodera parfaitement d'une soupe de lotte et palourdes au lard, d'asperges gratinées au parmesan ou encore d'un pavé de turbot rôti, sauce vierge au basilic.

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or patiné, dense

Nez : Charmeur et complexe : notes florales suaves et subtiles, de jasmin, de fleur de pommier et d'iris, poivre blanc, nuance mentholée, citron, orange sanguine, purée de poire, gelée de coing, prune jaune, abricot et ananas, une touche biscuitée

Bouche : Une matière effilée et juteuse, aux saveurs intenses de fruits jaunes, de mangue, d'agrumes confits et de kumquat. Une note oléagineuse enveloppante. Subtiles épices à la relance (muscade, gingembre). Finale énergique, sur l'orange sanguine

Accords mets-vins : Une soupe de lotte et palourdes au lard, des asperges gratinées au parmesan ou encore d'un pavé de turbot rôti, sauce vierge au basilic. Un tajine de poissons à chair blanche.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique