

Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2020



Nous entrons avec ce vin dans la catégorie de ce qu'André Ostertag a longtemps nommé les vins de pierre, car ici, le vin doit exprimer avec justesse et la plus grande sincérité la singularité de chaque sol, son « âme ».

Avant qu'André ne le transcende dans ses vins, ce terroir de Fronholz n'était pas franchement connu ni reconnu : longtemps, il fut d'ailleurs recouvert de bois et la vigne n'y fit son apparition que tardivement. Fronholz révèle pourtant une typicité tout à fait remarquable, donnant au riesling une dimension saline et épicée caractéristique. Il est d'ailleurs probable qu'il fasse bientôt l'objet d'un classement en premier cru, dès que cette notion sera reconnue dans le vignoble alsacien... Occupant le sommet de la colline d'Epfig, il se distingue par son exposition au Sud-Ouest et au Sud, assez rare en Alsace, et bénéficie d'un ensoleillement prolongé. Eloigné du massif vosgien, il est cependant assez frais et venté. Ici, le raisin peut mûrir lentement, tout en évitant sur-maturation et diminution de son acidité.

Les vignes d'une quarantaine d'années occupent un plateau, au sommet de la colline, où les sols de quartz et de sables calcaires sont plus légers, minces et très drainants. La présence d'argiles en profondeur finit de donner au vin son bel équilibre entre énergie minérale et densité charnue. Autant d'éléments identitaires parfaitement sublimés par un élevage d'un an en cuve, sur lies fines, qui finit de donner son envergure et tout son caractère à ce Riesling emblématique.

Doté d'une robe d'un jaune légèrement pailleux, il s'ouvre sur des arômes plutôt épicés. Des notes évoquant le poivre, la cannelle, le cumin et la noix de muscade apportent d'emblée une belle complexité à l'expérience olfactive qui démarre. Au fil de l'aération, le vin se desserre, laissant maintenant s'élever du verre des notes de noisette, de cire et de miel, couplées à de petites fleurs blanches. L'expression caillouteuse du sol s'entremêle subtilement avec des nuances chlorophylliennes de feuille de menthe et d'herbes sèches. Le fruit se déploie progressivement, autour de la poire, du coing et d'un abricot légèrement acidulé. Ce Riesling Fronholz possède une fort belle allure !

La bouche est incisive sans jamais être tranchante ou agressive : la matière longiligne fuse, portée par une belle déclinaison d'expressions minérales de grès et de craie poudreuse. De fins amers évoquant kumquat et peau de pamplemousse viennent stimuler les papilles. Cette trame droite, rectiligne finit par s'ouvrir sur des éléments plus charnus, gourmands et invite à nous régaler de la chair pulpeuse d'un pomelo et d'une pêche jaune. La finale convoque poivre gris et anis étoilé comme

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

parsemés sur quelques éboulis pierreux. Ce Riesling nous touche par son naturel, sa personnalité franche et singulière.

Résolument imprégné par le sol, il s'accordera avec des accras de morue, un curry de légumes aux épinards, un saumon mariné servi avec un condiment de pêche jaune et curry. Après quelques années de cave, que diriez-vous d'un filet mignon farci aux épices et aux pruneaux ?

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or paille, légers reflets verts

Nez : Complexe, épicé : poivre, cannelle, cumin et noix de muscade, des notes de noisette, de cire et de miel, de petites fleurs blanches. Feuilles de menthe et herbes sèches. Poire, coing, un abricot légèrement acidulé

Bouche : Incisive, la matière longiligne fuse, une belle déclinaison d'expressions minérales de grès et de craie poudreuse. De fins amers de kumquat et peau de pamplemousse. Un milieu gourmand sur la chair pulpeuse du pomelo et de la pêche jaune. Finale poivrée

Accords mets-vins : Des accras de morue, un curry de légumes aux épinards, un saumon mariné servi avec un condiment de pêche jaune et curry. Après quelques années de cave, un filet mignon farci aux épices et aux pruneaux



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique