

## Domaine Ostertag - Riesling Clos Mathis - 2022



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 très 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. Ce terroir tardif brille tout particulièrement sur les millésimes solaires qui permettent une maturation lente et régulière du riesling. 2022 s'inscrit parfaitement dans cette lignée.

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 vieux terroir aux caractéristiques exceptionnelles. Adoptant les méthodes culturales biodynamiques 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. Arthur poursuit cette voie avec une vraie sensibilité qui illumine plus que jamais ce terroir identitaire et singulier.

Le miel et la cire s'imposent avant le triomphe du fruit, à parfaite maturité. Les notes de pêche blanche, d'ananas, de pomme Reinette ou Gala croquante et de poire Conférence tournoient pour le plus grand ravissement de nos narines, complétées d'une touche acidulée de groseille à maquereau. Viennent ensuite des fragrances plus chlorophylliennes d'herbe fraîchement coupée, de fougère mais aussi de plantes tisinières, autour de la verveine ou du tilleul. Des parfums plus poudrés, crayeux, intimement liés au sol et au sous-sol, se révèlent dans un deuxième temps. Une touche plus automnale de sous-bois humide et de châtaigne referme le bal.

La bouche est investie par un miel savoureux rapidement animé par une trame minérale, aux accents salins d'éclat de silex. Une imprégnation dans le sol qui donne une belle tension au jus. Quelques fruits frais inondent le milieu de bouche, autour du brugnon, de la mirabelle, du melon d'Espagne, mais aussi du pamplemousse rose et de l'orange. L'équilibre est remarquable entre la mâche gourmande d'un fruit mûr et la vibration aux accents empyreumatiques, évoquant les cendres de l'âtre encore fumant. La finale est dynamisée par de beaux amers, autour du zeste de citron, du kumquat et du poivre vert.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Là encore, voici un beau vin de gastronomie qui, après 5 ans de cave, vous réglera sur une pintade à la crème, à la purée et aux pommes poêlées ou encore un poulet frit à la sauce aigre-douce. Autres options : un waterzoï de poissons à la Gantoise mais aussi, plus simplement, des endives au jambon.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Ostertag - Riesling Clos Mathis - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, discrets reflets verts

Nez : Complexe, mûr : miel, cire, pêche blanche, ananas, pomme Reinette ou Gala, poire Conférence, groseille à maquereau, herbe fraîchement coupée, fougère, verveine, tilleul, parfums poudrés et crayeux, sous-bois humide, châtaigne.

Bouche : Investie par un miel savoureux animé par la trame minérale, brugnon, mirabelle, melon d'Espagne, pamplemousse rose, orange. Equilibre entre fruit mûr et vibration empyreumatique. Finale dynamisée par de beaux amers (zeste de citron, kumquat, poivre vert)

Accords mets-vins : Après 5 ans de cave, vous régaler sur une pintade à la crème, à la purée et aux pommes poêlées ou encore un poulet frit à la sauce aigre-douce. Autres options : un waterzoi de poissons à la Gantoise, des endives au jambon.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique