

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2021



Sur ce terroir d'Heissenberg, que l'on traduira par « Montagne chaude », Arthur Ostertag nous propose une interprétation particulièrement subtile et équilibrée de la rencontre entre un terroir de grès, solaire et précoce, et les maturités tardives d'un millésime 2021 sensiblement plus frais que ses proches prédécesseurs. Un vin fuselé, aux arômes savoureux de fruits à noyau et de zestes d'agrumes, animé de l'empreinte délicatement saline, épicée mais toujours revigorante du sol. Gourmandise et fraîcheur : un duo gagnant !

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 habituellement d'un microclimat chaud et très ensoleillé, du fait de son exposition au Sud et de la faible circulation d'air. Cependant, Arthur a parfaitement réussi à capter l'esprit du millésime 2021, avec sa fraîcheur estivale et ses maturités plus tardives, gages de belles acidités et d'une énergie revigorante dans le vin.

Un bouquet vertical, frais et délicat s'élève du verre à peine agité, dans le registre d'une minéralité douce, aux accents subtilement épicés, mâtinée d'une empreinte mentholée et anisée très rafraîchissante. On croise des parfums de baie de genièvre, de galet mouillé, de poussière de roche, de poivre vert, de baie de genièvre, de feuille de menthe, de bâton de réglisse ou de thé au jasmin glacé. A l'aération prolongée, le fruit s'affirme, gourmand, doucement confit au chaudron : on se régale de notes de gelée de prune Reine-Claude, de confiture de mirabelle ou d'abricot, mais aussi de poire Passe-Crassane bien mûre, de jus de pomme et de clémentine. Le coing n'est pas loin, l'orange non plus, complétés de quelques nuances d'herbes séchées et de thym.

En bouche, on se délecte d'une matière ample et juteuse, aux saveurs intenses de pommes Reinette ou Granny, d'agrumes mêlant l'orange, les citrons et le zeste de pamplemousse. L'empreinte des sols rend le milieu de bouche franchement salé. Une touche de poivre blanc précède des notes plus végétales mais tout aussi énergiques de roquette poivrée, de livèche et de peau de concombre. La finale, longue et puissante, est portée par de stimulants amers évoquant bâton de réglisse, cardamome verte et peaux d'agrumes. La persistance est, encore une fois, impressionnante.

Un beau vin pour accompagner une gastronomie plutôt maritime : il vous

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

régalera sur un bar en croûte de sel, une blanquette de lotte au safran, des moules au curry, des gambas sautées au gingembre et ciboule ou encore une carbonade de poissons (lieu noir, cabillaud, saumon ou lotte).

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or patiné, dense

Nez : Vertical, frais : baie de genièvre, galet mouillé, poussière de roche, poivre vert, baie de genièvre, menthe, bâton de réglisse, thé au jasmin glacé, gelée de prune Reine-Claude, confiture de mirabelle ou d'abricot, poire Passe-Crassane, jus de pomme ...

Bouche : Matière ample et juteuse aux saveurs intenses de pommes Reinette ou Granny, d'agrumes. Milieu de bouche résolument salé. Poivre blanc, roquette, livèche, peau de concombre. Longue finale puissante portée par de stimulants amers.

Accords mets-vins : Sur un bar en croûte de sel, une blanquette de lotte au safran, des moules au curry, des gambas sautées au gingembre et ciboule ou encore une carbonade de poissons (lieu noir, cabillaud, saumon ou lotte).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique