

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2022



Le Riesling est, avec le pinot gris, le cépage de référence au Domaine : il représente plus de la moitié des 15 hectares de vignes cultivés aujourd'hui par la famille Ostertag. Il est sans aucun doute particulièrement adapté à la recherche esthétique d'Arthur Ostertag d'un vin cristallin, vertical, élégant et tonique, véhiculant avec grâce et intensité la singularité de chaque terroir.

Fidèle à l'approche de « vigneron-jardinier », initiée par son grand-père et portée au firmament par son père, Arthur nous fait découvrir à travers cet assemblage subtil de 13 micro-parcelles l'incroyable capacité du riesling à capter et retranscrire toutes les nuances de ses origines. Comme André le disait lui-même, en référence à sa passion pour les blancs bourguignons, ce Riesling « Les Jardins », c'est « un peu notre Riesling Village », puisqu'il regroupe à lui seul le fruit d'une douzaine de parcelles très majoritairement situées tout autour du Domaine, à Efig.

Ses « petits jardins », cultivés en biodynamie, ont tous en commun ce socle géologique de grès rose des Vosges mais les vignes sont plantées sur des sols aux nuances variées, tantôt argileux, tantôt siliceux, tantôt volcaniques. L'idée, c'est bien de capter dans le vin à la fois l'intégrité et la pureté aromatique d'un fruit à parfaite maturité, mais aussi la personnalité de ces terroirs à dominante gréseuse, qui confèrent au vin énergie minérale et sapidité.

Les raisins récoltés cette année dans la première moitié du mois de septembre, dans un parfait état sanitaire, ont été délicatement pressés en grappes entières, avant de passer ensuite environ une année en cuve inox, sur leurs lies. Le résultat séduit par son raffinement, sa pureté aromatique, et la qualité de ses équilibres.

Le premier nez s'ouvre dans un registre élégant et expressif, dominé par des fruits blancs délicats, entre poire, pomme jaune et pêche blanche, ainsi qu'une dimension florale tendre et caressante. On pense à des fleurs blanches du verger, à des roses anciennes ou des églantines, à des miels délicats d'acacia ou de genêt. Plus surprenant, il y a là quelques parfums aux accents sudistes, comme si la brise de Provence était remontée vers le Nord pour atteindre les pentes vosgiennes : la lavande ou le bougainvillier ne sont pas loin ! A l'aération prolongée, des notes d'amande douce et d'eau de coco se mêlent aux fruits à noyau, abricot en tête.

En bouche, le jus offre une belle intensité de saveurs, sur un fruit savoureux, relevé de puissantes notes épicées. Les pommes Reinette et Granny et la poire s'entremêlent au poivre de Sichuan, au piment

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

d'Espelette ou à la baie de genièvre. De succulentes saveurs de confiture de mirabelle, de marmelade à l'orange sanguine, de fruit de la passion viennent irriguer un milieu de bouche à la fois gourmand et électrisant. La présence du sol, la trame serrée qu'il imprime à la structure du vin allongent la finale. Une finale puissante, tendue et empyreumatique, qui voit triompher les épices, parmi lesquelles on retrouve la cardamome et le clou de girofle.

Voici un Riesling à la fois séducteur, élégant et intense, et surtout, résolument gastronomique. On l'imagine volontiers sur des plats et des saveurs regardant du côté de l'Extrême-Orient : on pense samossas aux légumes ou à la viande, dim sum, yakitori de cailles, de poulet ou de champignons, ou encore une volaille ou un poisson tandoori. D'ici 3 ans, optez pour un filet mignon au ras el-hanout servi avec une purée de pois cassés.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Élégant, expressif : poire, pomme jaune, pêche blanche, fleurs blanches du verger, roses anciennes, églantines, miels d'acacia ou de genêt, lavande, bougainvillier, amande douce, eau de coco, fruits à noyau, abricot en tête

Bouche : Une belle intensité de saveurs, sur un fruit savoureux, relevé de puissantes notes épicées. Milieu de bouche gourmand et électrisant (confiture de mirabelle, marmelade à l'orange sanguine, fruit de la passion).
Finale puissante, tendue et empyreumatique.

Accords mets-vins : Samossas aux légumes ou à la viande, dim sum, yakitori de cailles, de poulet ou de champignons, ou encore une volaille ou un poisson tandoori. D'ici 3 ans, optez pour un filet mignon au ras el-hanout servi avec une purée de pois cassés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique