

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Riesling - 2022



Ce Grand Cru Muenchberg est certainement la quintessence de la vision esthétique du grand Riesling par les Ostertag : il allie avec maestria l'éclat et la chair pulpeuse du fruit, la complexité aromatique mêlant fleurs et épices, avec la puissance et la profondeur que lui confère ce fascinant terroir.

La « Montagne des Moines » est un des plus anciens vignobles d'Alsace : la vigne y est cultivée depuis le 12ème siècle, à l'initiative des moines cisterciens de l'abbaye de Baumgarten. Le Grand Cru occupe un superbe amphithéâtre naturel, regardant vers le Sud, au pied du massif vosgien. Protégé des vents et des intempéries venant de l'Ouest par le massif de l'Ungersberg, le Grand Cru Muenchberg se situe à une altitude idéale, entre 250 et 300 mètres, qui permet d'éviter les chaleurs excessives. La vigne s'immisce en profondeur dans un substrat complexe mêlant grès roses des Vosges et sédiments volcaniques, les premiers apportant au vin charme et sensualité, les seconds cette énergie épicée et empyreumatique tout à fait typique.

Le Domaine Ostertag exploite ici 1.6 hectares de vignes. La partie centrale, âgée de près de 80 ans, a été plantée en haute densité, en sélection massale, par l'arrière grand-père d'Arthur et fondateur du Domaine, Georges Ostertag.

Sur ce millésime 2022, au profil plus solaire et précoce que son prédécesseur, Arthur nous transmet dans tout son éclat et sa pureté la parfaite maturité du fruit, relevée de l'empreinte épicée conférée par la pédologie complexe du Muenchberg.

Dès le premier nez, on est saisi par cette verticalité pénétrante et le jaillissement expressif du fruit autour d'un quartier de pomme juste tranché, dans lequel on s'apprête à croquer, mais aussi un jus de poire et des parfums toniques et rafraîchissants de mandarine et de zeste de pamplemousse. Vient ensuite une touche florale, à peine capiteuse, entre rose poudrée, lys et pollen de fleurs jaunes. Le sol n'est jamais loin, imprégnant le bouquet d'un voile fumé et de notes épicées de cardamome, de noix de muscade. On perçoit également une touche balsamique autour de la résine de pin. A l'aération prolongée, une dimension plus lactique se fait jour : on pense maintenant à un yogourt à l'ananas ou au brugno.

C'est en bouche que le cœur fruité jaillit, porté par une eau vive, comme celle d'un torrent de montagne juste naissant. On se régale de saveurs de poire, de mangue et d'ananas, d'orange et d'abricot, relevées de notes puissantes, presque incandescentes, de poivre et de clou de girofle, de

cumin et de safran. On pense aussi à un pain d'épices, à un cake aux fruits confits, à du gingembre confit. Les saveurs de prune Reine-Claude et même de quetsche s'acoquinent avec une énergique touche de cardamome verte, de baie de genièvre et de poivre blanc.

Parfait prolongement de toutes les émotions ressenties pendant la dégustation, la finale, pénétrante, brille par sa tension épicée et la sensation de profondeur qu'elle dégage. La sapidité est prodigieuse, sur des saveurs d'agrumes confits au sel et de fruits à noyau.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Riesling - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair et brillant

Nez : Vertical, jaillissant : pomme, jus de poire, mandarine, zeste de pamplemousse, rose poudrée, lys et pollen de fleurs jaunes, voile fumé, cardamome, noix de muscade, résine de pin, yogourt à l'ananas ou au brugnon.

Bouche : Fruit jaillissant, porté par une eau vive. Saveurs de poire, de mangue et d'ananas, d'orange et d'abricot, relevées de poivre, de clou de girofle, de cumin et de safran. Finale, pénétrante, épicée sur des saveurs d'agrumes confits et de fruits à noyau.

Accords mets-vins : Sashimis raffinés, une salade de langoustines ou d'araignée de mer aux agrumes, un bar en croûte de sel et son beurre citronné aux salicornes, ou encore un turbot rôti, accompagné de pointes d'asperges vertes et de quelques grains de caviar d'Aquitaine



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2048

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement conseillé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique