

Domaine Ostertag - Fronholz Gewurztraminer A l'Orient d'Eden - 2021-2022



Toujours à la recherche du meilleur équilibre, Arthur a décidé exceptionnellement d'assembler deux millésimes pour cette cuvée, 2021 et 2022 : un pari gagnant qui a donné un vin plein d'élan et de fraîcheur, et d'une gourmandise ravageuse !

Le terroir de Fronholz, véritablement révélé par André Ostertag, possède une typicité qui convient parfaitement à l'élaboration de grands vins tendres ou moelleux, à l'aromatique intense mais parfaitement équilibrée par une tension minérale, une fraîcheur, une acidité juteuse et stimulante.

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 plutôt frais et venté. Ici, le raisin peut mûrir lentement, tout en conservant d'excellentes acidités. Les sols de quartz et de sables calcaires sont légers, minces et très drainants, mais la présence d'argiles et de marnes en profondeur donne au vin un bel équilibre entre énergie et densité, finesse et puissance.

Cet assemblage particulièrement habile des millésimes 2021 et 2022 réunit le meilleur des deux mondes : d'un côté la fraîcheur d'une année tardive, sa finesse de texture, son indispensable énergie acidulée en bouche, de l'autre, la gourmandise suave et séveuse d'une année précoce, très solaire, avec sa farandole de parfums de fruits rôtis ou flambés et d'épices réconfortantes.

Dès le premier nez, on plonge dans un paysage luxuriant et mystérieux, un univers complexe et poétique où les parfums de confiture d'abricot ou de mirabelle, de pâte de coing, de mangue rôtie, de pêche jaune se mêlent à des notes fumées d'encens et de pierre à fusil, de rose séchée et de noix de muscade, de poudre de curry jaune, de poivre de Sichuan aux accents mentholés et de curcuma. Une touche de rhubarbe confite voisine avec une nuance vanillée.

En bouche, c'est une impressionnante vague de fruits qui déferle sur les papilles, énergique, séveuse, autour de l'orange, de la mangue rôtie, des citrons jaunes et verts, de la pêche jaune flambée, de la rhubarbe ou de la mandarine. Autant de fruits traversés d'un élan épicé stimulant : sauge, menthe séchée, cumin, clou de girofle, une once de réglisse, une nuance de piment oiseau, c'est un festival !

La tension et la droiture de la finale semblent avoir totalement pris le

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

dessus sur la (légère) sucrosité résiduelle : on retrouve cette sensation de fraîcheur, de pureté typique de 2021. Le vin s'étire, sur un équilibre subtil entre le fruit et les fins amers des épices vertes et des peaux d'agrumes. Harmonieux, d'une belle subtilité, ce Fronholz Gewürztraminer est clairement taillé pour la table.

D'ici 2 ou 3 ans, il devrait vous régaler sur une cuisine d'inspiration asiatique : on pense à des crevettes ou un porc à la sauce aigre-douce, un curry jaune aux gambas. Plus tard encore, optez pour un foie gras d'oie ou de canard poêlé accompagné de pain d'épices et de pâte de coing. En fin de repas, le Munster s'impose !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Fronholz Gewurztraminer A l'Orient d'Eden - 2021-2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet citron

Nez : Complexe et poétique : confiture d'abricot ou de mirabelle, pâte de coing, mangue rôtie, pêche jaune, encens, pierre à fusil, rose séchée, noix de muscade, curry jaune, poivre de Sichuan, curcuma, rhubarbe confite, nuance vanillée.

Bouche : Vague de fruits déferlante, énergique, séveuse (orange, mangue rôtie, citrons, pêche jaune flambée, rhubarbe, mandarine) traversée d'un élan épicé (sauge, menthe, cumin, clou de girofle, réglisse, piment. Finale droite, tendue entre fruit et fins amers.

Accords mets-vins : D'ici 2 ou 3 ans, sur des crevettes ou un porc à la sauce aigre-douce, un curry jaune aux gambas. Plus tard encore, optez pour un foie gras d'oie ou de canard poêlé accompagné de pain d'épices et de pâte de coing. En fin de repas, un Munster.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2021-2022

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et biodynamique