

Domaine Ostertag - Sylvaner Vieilles Vignes - 2022



C'est toute la classe des grands vigneron de savoir remettre à l'honneur des cépages parfois « maltraités » ou sous-estimés par le plus grand nombre : il suffit de goûter un melon de Bourgogne de Jérôme Bretaudeau, un aligoté de Jean-Marc Vincent ou Thierry Pillot, un chasselas de Jean Boxler ou des frères Gonon pour s'en convaincre. Dans le même esprit, ce Sylvaner Vieilles Vignes signé Ostertag n'a pas fini de vous surprendre : il possède la complexité aromatique, la structure et la race d'un grand vin !

Ce cépage originaire d'Europe Centrale fut longtemps un pilier de la culture alsacienne : très utilisé dans la gastronomie (vin de marinade par excellence), compagnon traditionnel de tous les repas de famille mais aussi des moments de convivialité au retour des vignes, le sylvaner fut ensuite négligé, au détriment de cépages jugés plus nobles aux premiers rangs desquels on trouve le riesling et le pinot gris. Pourtant, chez Ostertag, on a toujours cru à son potentiel, refusant de l'arracher, d'en négliger la culture (en cédant à la tentation de la course aux rendements) ou d'en bâcler la vinification.

Quand on connaît le Sylvaner Vieilles Vignes de la maison, on comprend mieux pourquoi ! Arthur Ostertag assemble des raisins issus de vignes âgées entre 50 et 80 ans, plantées sur une douzaine de parcelles de la commune d'Epfig, aux sols très variés, plus ou moins argileux ou marneux, plus ou moins caillouteux (graves), plus ou moins gréseux. Elles partagent en revanche le même sous-sol à dominante granitique. Les vignes sont cultivées depuis plus de 20 ans en biodynamie et les rendements sont limités, grâce à un important travail sur la taille et l'ébourgeonnage : on tient là deux éléments essentiels qui permettent au raisin d'atteindre cette concentration aromatique et cette imprégnation minérale que l'on trouve rarement dans un sylvaner.

A peine le nez au-dessus du verre qu'une myriade de fleurs séchées et parfaitement embaumantes s'échappent en fines volutes vers les cieux. C'est un véritable pot-pourri avec ses fragrances de lavande, d'acacia, de fleur de cerisier, de cerfeuil mais également d'épices subtiles, entre baie de genièvre et poivre blanc. Puis, les plantes tisanières s'imposent, entre tilleul et verveine, avant de laisser s'épanouir les fruits blancs, pommes et poires en tête, l'orange et le pamplemousse. Une subtile touche de fruits à coque vient enrober ce cœur fruité.

La bouche s'avère complexe et puissante. Les notes minérales tapissent le palais. Le silex, la poudre de craie marquent le milieu de bouche avant l'émergence d'expressions d'herbes à tisane et de fenaisons de fin d'été. La porte s'ouvre pour finir en grand sur un champ de fleurs mellifères et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de fleurs blanches subtilement capiteuses. La finale grisante et gourmande invite de jolies saveurs de bonbon au miel, rejointes par le citron vert et le pépin de pamplemousse, qui viennent dynamiser la longue finale.

Donnons-lui quelques années encore : ce Sylvaner illuminera alors des quenelles de brochet aux écrevisses, une pôchouse, une matelote de poissons blancs au cidre, ou une blanquette de volaille.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Sylvaner Vieilles Vignes - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Floral et expressif : lavande, acacia, fleur de cerisier, cerfeuil, baie de genièvre, poivre blanc, tilleul, verveine, pommes, poires, orange, pamplemousse, fruits à coque.

Bouche : Complexe et puissante. Silex, poudre de craie, herbes à tisane, fenaisons de fin d'été, fleurs mellifères et blanches subtilement capiteuses. Longue finale grisante et gourmande entre saveurs de bonbon au miel, citron vert et pépin de pamplemousse.

Accords mets-vins : Des quenelles de brochet aux écrevisses, une pôchouse, une matelote de poissons blancs au cidre, ou une blanquette de volaille.



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 : Sylvaner

Culture : Biologique et biodynamique