

## Domaine Ostertag - Pinot Blanc Les Jardins - 2016



Ce vin, qualifié par André Ostertag, comme un vin de fruit, est issu d'un assemblage de différentes parcelles situées sur le village d'Epfig, ainsi que sur le lieu-dit Fronholz. C'est justement cet assemblage qui doit donner au vin sa complexité et sa richesse aromatique particulière.

Ici, les vignes d'une quinzaine d'années ont eu le temps de développer leur système racinaire pour s'imprégner de cette mosaïque de terroirs, entre argiles, limons, marnes et grés. Elles sont bien sûr cultivées selon les principes de la bio-dynamie, sans engrais chimique, ni désherbants ni pesticides, mais labourées et travaillées à la main.

Au Pinot Blanc majoritaire dans cette cuvée, André ajoute de l'Auxerrois, qui apporte un supplément de chair et une matière soyeuse. L'idée très originale d'André Ostertag fut de travailler le Pinot Blanc en barrique, à la bourguignonne, car, à la différence du Riesling, plus réductif, c'est un cépage qui se nourrit de l'apport d'oxygène. Avec cet élevage assez court, les arômes se trouvent complexifiés et le croquant du fruit est parfaitement préservé.

En 2016, André a parfaitement su gérer la maturité de ses pinots blancs. Il considère aujourd'hui, qu'après avoir profité d'un peu de temps en cave, « ils offriront une éclatante tonicité qui leur confère une légèreté et un dynamisme particulièrement bienvenus ».

Effectivement l'éclat est bien là, l'énergie aussi, sans oublier ce relief qu'André est l'un des rares vignerons alsaciens à parvenir à donner à son Pinot Blanc. Les arômes de fruits blancs et jaunes sont francs et gourmands, ils s'accompagnent de délicates notes de fleurs, de verveine et d'une touche de fruits secs et de bergamote.

La juste tension en bouche procure une vraie sensation de fraîcheur, tandis que le fruit s'habille ici d'une touche saline qui titille vos papilles et allonge la finale. Idéal en apéritif, pour accompagner une terrine de lapin ou des crevettes servies avec une mayonnaise au curry. La qualité de ses équilibres permet d'envisager d'ici 3 ans des accords avec une gastronomie plus élaborée, comme des bouchées à la reine ou un gratin aux fruits de mer.

## Domaine Ostertag - Pinot Blanc Les Jardins - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Fleurs blanches, mimosa, verveine.  
Poire, citron jaune, bergamote. Noisette.

Bouche : Une certaine ampleur en  
attaque. Tension en milieu de bouche,  
beaucoup de fruit avant une finale saline,  
très nette et joliment persistante.

Accords mets-vins : Apéritif (terrines de  
lapin ou de volaille). Crevettes et  
mayonnaise au curry. Bouchées à la  
reine. Gratin de fruits de mer.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide  
recommandée (1/2 h)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, auxerrois

Culture : Biologique et bio-dynamique