

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2016



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'André Ostertag d'un vin limpide, vertical, élégant et frais, véhiculant la singularité de chaque terroir.

Fidèle à son approche de « vigneron-jardinier », André souhaite nous faire découvrir à travers cet assemblage de 13 micro-parcelles l'incroyable capacité du riesling à capter et retranscrire subtilement toutes les nuances de ses origines. Situés en majorité sur le finage d'Epfig, mais aussi à Nothalten et Itterswiller, ses « petits jardins », cultivés en bio-dynamie, ont tous en commun ce socle géologique de grès rose des Vosges mais les vignes s'immiscent dans des sols très variés, tantôt argileux, tantôt siliceux, tantôt volcaniques.

Après une fermentation longue sur levures indigènes, le vin est élevé en cuve sur lies totales pendant 11 mois puis mis en bouteille juste avant les vendanges suivantes. L'ambition première de cette cuvée est de délivrer un fruit parfaitement mûr et intègre dans ses saveurs, ainsi qu'une expression pure et sans artifice des sols.

Mission parfaitement accomplie : ce Riesling Les Jardins est un autre sérieux candidat dans ce concours de fraîcheur et de subtilité que semble nous proposer ce splendide millésime 2016 chez Ostertag. On aime la pureté des arômes de menthe fraîche, de ricqlès, d'eucalyptus et de fleurs blanches. On aime tout autant la saveur des fruits blancs, charnus et croquants, qui nous envahit délicatement le palais. La qualité des équilibres en bouche, la droiture et la netteté de ce Riesling sont en tout point remarquables, jusqu'à cette finale précise, à la fois très fruitée et délicatement fumée, qui trace son chemin avec une saine assurance.

Le potentiel de garde de 6 ou 8 ans est évident, et les accords à table prometteurs et nombreux : saint-jacques en carpaccio, sushis de haute tenue, raviolis de langoustines, encornets juste poêlés...

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Fleur de vigne, tilleul. Cerfeuil, menthe fraîche, eucalyptus. Agrumes, pêche blanche. Délicates notes fumées.

Bouche : Pureté cristalline et fraîcheur. Très beau fruit mûr. La finale, à la fois subtile et très salivante, s'étire sur une excitante minéralité saline. Une leçon d'équilibre.

Accords mets-vins : Sushis. Carpaccio de Saint-Jacques. Encornets farcis. Ravioles de langoustines. Gambas au gingembre. Munster.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique