

Domaine Ostertag - Sylvaner Vieilles Vignes - 2016



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 Jo Landron, un aligoté de Vincent Rapet ou un chasselas de Jean Boxler ou des frères Gonon pour s'en convaincre. Dans le même esprit, ce Sylvaner Vieilles Vignes d'André Ostertag n'a pas fini de vous surprendre : il possède tout simplement la structure et la race d'un grand vin !

André assemble ici des raisins issus de vignes âgées de plus de 50 ans, plantées sur plusieurs parcelles - une douzaine au total ! - aux sols infiniment variés, plus ou moins argileux ou marneux, plus ou moins caillouteux (graves), plus ou moins gréseux, sur un sous-sol à dominante granitique. Les rendements sont très limités afin que le raisin puisse atteindre cette concentration aromatique et cette imprégnation minérale que l'on trouve rarement dans un sylvaner.

Loin de l'opulence du fruit qui a marqué le millésime 2015, ce Sylvaner Vieilles Vignes 2016 retrouve une fraîcheur et un éclat, à la fois floral et fruité, qu'un judicieux élevage en cuves a su parfaitement mettre en valeur. Dès le premier nez, on se promène dans un magnifique jardin fleuri, avec ses senteurs délicates de pétale de rose, de chèvrefeuille et d'acacia, mais aussi d'herbes fines comme le persil et le cerfeuil. Le fruit est juteux, sur des arômes francs et naturels de poire, de pomme et de citron jaune.

En bouche, la matière est particulièrement élastique, le vin s'étend avec fluidité, droiture et précision, dans un registre fruité réhaussé par une touche minérale, saline, qui donne à la finale une vraie tonicité et une persistance notoire. Un très beau Sylvaner, à attendre encore quelques mois, subtil et enjoué, qui donne envie de partager des moments entre amis, aussi bien autour d'un plateau de fruits de mer que d'un soufflé au fromage ! « Y a d'la joie »...

Domaine Ostertag - Sylvaner Vieilles Vignes - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Très élégant : pétale de rose, chèvrefeuille, acacia, herbes fines comme le persil et le cerfeuil. Le fruit est juteux, sur des arômes francs et naturels de poire, de pomme et de citron jaune.

Bouche : Superbe matière fluide et élastique, dans un registre fruité assez concentré. La touche minérale, saline, relève parfaitement la finale d'une très haute précision.

Accords mets-vins : Apéritif avec des gougères ou du saumon fumé, plateau de fruits de mer, soufflé au fromage.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sylvaner

Culture : Biologique et bio-dynamique