

Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2016



Nous entrons avec ce vin dans la catégorie de ce qu'André Ostertag a longtemps nommé les vins de pierre, car ici, le vin doit exprimer avec justesse et la plus grande sincérité la singularité de chaque terroir, son « âme ». Avant qu'André ne le transcende dans ses vins, ce terroir de Fronholz n'était pas franchement connu ni reconnu : longtemps, il fut d'ailleurs recouvert de bois et la vigne n'y fit son apparition que tardivement.

Ce terroir révèle pourtant une typicité tout à fait remarquable. Occupant le sommet de la colline d'Epfig, il se distingue par son exposition au Sud-Ouest, très rare en Alsace, et bénéficie d'un ensoleillement rallongé. Eloigné du massif vosgien, il est assez frais et venté. Ici, le raisin peut mûrir lentement, tout en évitant sur-maturation et perte d'acidité. La qualité des sols, composés de quartz et de sables blancs en surface et d'argiles en profondeur, donne au vin un très bel équilibre entre finesse minérale et densité de structure. Les bonnes conditions météorologiques de l'été 2016, ensoleillées mais pas caniculaires, ont permis au riesling d'atteindre ici une superbe maturité.

Au final, après un élevage d'un an en cuve, sur lies fines, cette cuvée emblématique du Domaine a tout du grand Riesling, lumineux, élégant et surtout, imprégné par le sol. Dès que l'on pose le nez sur le bord du verre, on est saisi par cette sensation de transparence et de pureté qui se dégage du vin. Le bouquet délicat évoque le sable, mais aussi un univers végétal sophistiqué de fleurs blanches et d'herbes fines fraîchement coupées. Le fruit est juteux et gourmand, évoquant la pomme, la pêche blanche, les agrumes et la goyave. On retrouve en bouche la force du terroir (et des argiles profondes), avec une vraie densité qui se déploie très progressivement, toujours soutenue par une tension minérale, saline, très juste et stimulante. Il y a déjà beaucoup de sapidité et de persistance dans la finale.

Plus encore qu'à l'accoutumée, sur ce millésime tout en fraîcheur, ce Fronholz est taillé pour une belle garde, d'au moins 10 ans. Quant aux accords gastronomiques, l'éventail est très large : saumon gravlax, salade d'écrevisses, homard en sauce ou suprêmes de volaille crévés!

Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflets verts

Nez : Frais et minéral. Sable, pierre frottée. Fleurs blanches, herbes fraîches. Agrumes mûrs, pomme, pêche blanche, goyave. Bergamote.

Bouche : Grosse densité qui se déploie très progressivement, soutenue par une tension minérale, saline, dynamisante. Fraîcheur, sapidité et belle persistance.

Accords mets-vins : Truite fumée. Saumon Gravlax. Poisson poché dans un bouillon d'épices. Blanquette de veau. Volaille à la crème et aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028 voire plus.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique