

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2016



Sur ce terroir d'Heissenberg, que l'on peut traduire littéralement par « Montagne chaude », André Ostertag propose une interprétation particulièrement originale, aboutie et séduisante de ce que peut donner le riesling alsacien sur un terroir solaire : un vin à la texture assez riche, aux arômes fruités affirmés, mais vibrant toujours d'une fine minéralité. Avec ce supplément de fraîcheur propre au millésime 2016, le résultat est magistral d'équilibre et de précision !

C'est sur le village de Nothalten que se situe ce coteau très pentu, orienté plein Sud. Ici, la vigne, plantée sur des sols de grès rose et de gneiss bénéficie d'un micro-climat chaud et très ensoleillé. En 2016, le printemps humide et, surtout l'été bien ensoleillé mais pas caniculaire, a permis à la vigne de ne pas souffrir de stress hydrique. Le raisin a pu mûrir lentement, et atteindre une belle concentration tout en conservant un excellent niveau d'acidité.

Après un élevage particulièrement précis et délicat, mêlant cuve et fûts, toujours au service d'une pureté d'expression du fruit et du terroir, ce Riesling Heissenberg 2016 se révèle d'une très haute distinction : bien sec, moins riche et opulent que sur des millésimes solaires, il se pare ici d'arômes fins et rafraîchissants de tilleul, de verveine, de fenouil, de zeste de citron et de pamplemousse, de pierre mouillée, le tout relevé par une touche épicée évoquant le poivre blanc.

En bouche, on adore sa texture dense et serrée, au grain fin, mais surtout cette incroyable fraîcheur : vivant, énergique, cet Heissenberg n'en finit pas d'exciter vos papilles. Sa juste tension, ses fins amers agrumés et sa minéralité scintillante prolongent une finale extrêmement sapide. Voici le vin idéal à déguster sur un poisson fumé, un carpaccio de saint-jacques ou des crevettes sautées « poivre et sel » (ou en tempura). Nous tenons là une belle « démonstration par le vin » que le millésime 2016 a su donner de splendides Rieslings... Chez André Ostertag, c'est désormais une certitude !

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très fin et séduisant : tilleul, verveine, citronnelle, zeste de citron, pamplemousse, pierre mouillée, poivre blanc, poire.

Bouche : Texture pulpeuse en attaque, avec un grain plus fin qu'en 2015. Le sol apporte tension et très beaux amers, jusqu'à une finale très longue, fruité et saline.

Accords mets-vins : Salade d'araignée de mer aux agrumes, brochettes de gambas, poisson en papillote. Poulet à l'estragon. Comté ou beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique