

Domaine Ostertag - Pinot Gris Fronholz - 2017 - blanc



On le sait, André Ostertag a largement contribué à la redécouverte et à la reconnaissance de ce terroir de la colline d'Epfig, à la fois bien ensoleillé, du fait de sa rare exposition au Sud-Ouest, mais aéré grâce à son éloignement relatif du massif vosgien.

Ce que l'on sait aussi, c'est qu'André Ostertag excelle à révéler la capacité du pinot gris à offrir une lecture extrêmement racée et précise de son terroir. Il veille pour cela à cueillir un raisin parfaitement mûr, mais sans recherche de surmaturité, privilégiant ensuite une vinification en sec et, bien sûr, un élevage en barrique avec cette oxygénation ménagée qui convient si bien au pinot gris et lui permet de souligner son aromatique.

En 2017, le pinot gris, qui occupe à peine 20 ares sur le Fronholz, a été vendangé assez tôt, aux premiers jours de septembre, afin de préserver les peaux. S'il se montre aujourd'hui encore un peu timide, on perçoit déjà l'empreinte du sol, avec ses notes iodées puis fumées, accompagnées d'une dimension épicée évoquant safran, muscade et carvi. Le fruit est bien présent, charnu, savoureux, sur le coing, la prune rouge et le zeste d'orange confit.

L'équilibre en bouche est, comme toujours, remarquable : texture ample mais soyeuse, juste acidité qui amène fraîcheur et énergie, longue finale saline, légèrement poivrée, avec jusqu'au bout cette touche presque marine évoquant les algues. Tout est déjà parfaitement en place mais demande à s'affirmer, en passant au moins une année supplémentaire en cave...

Voici un remarquable vin de gastronomie, aux équilibres secs, qui pourrait créer une belle surprise à table pour accompagner une lotte au safran ou un tajine de cabillaud, mais aussi, plus simplement, un poulet rôti !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Pinot Gris Fronholz - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : D'abord discret puis minéral : notes iodées puis fumées, accompagnées d'une dimension épicée évoquant safran, muscade et carvi. Coing, prune rouge, zeste d'orange confit.

Bouche : Texture ample mais soyeuse, juste acidité qui amène fraîcheur et énergie, longue finale saline, légèrement poivrée, avec jusqu'au bout cette touche marine.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, une belle volaille rôtie, un tajine de cabillaud, une lotte au safran. Plus tard, une crème de lentille au foie gras. Un risotto au safran.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique