Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2014 - blanc

Nous entrons avec ce vin dans la catégorie de ce qu'André Ostertag nomme 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 diminution de son 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 matière en bouche.

Au final, après un élevage d'un an en cuve, sur lies fines, cette cuvée emblématique du Domaine a tout du grand Riesling, fin, précis et élégant, à la complexité aromatique impressionnante. Le fruit est juteux, évoquant la pomme, la pêche blanche, les agrumes bien mûrs, la mangue ou le fruit de la passion. Derrière la gourmandise du fruit, la tension minérale s'exprime dans de délicates notes de pierre frottée, tandis que la fin de bouche, toute en tension et en élan, révèle une salinité marquée tout à fait typique de ce terroir qui a indubitablement la classe d'un grand cru !

Ce Fronholz est bien sûr un grand vin de garde, qui pourra patienter au moins 10 ou 15 ans en cave, et un grand vin de gastronomie, qui fera merveille sur un saumon gravlax, un navarin de homard ou des suprêmes de volaille crèmés!

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflets verts

Nez : Fruité et minéral. Agrumes mûrs, pomme, pêche blanche, mangue, ananas. Pierre frottée, silex. Fleurs blanches. Bergamote.

Bouche : Dense et vibrante. Attaque gourmande sur le fruit, beaucoup d'élan. Milieu et finale énergiques, tendus et très salins. Salivante!

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique