

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Riesling - 2014 - blanc



Ce Grand Cru Muenchberg est certainement la quintessence du talent et de la vision esthétique d'André Ostertag : il allie avec maestria la chair pulpeuse du fruit et la noblesse altière que lui confère ce fascinant terroir !

La « Montagne des Moines » est un des plus anciens vignobles d'Alsace : la vigne y est cultivée depuis le 12^{ème} siècle, à l'initiative des moines cisterciens de l'abbaye de Baumgarten. Le Grand Cru occupe un superbe amphithéâtre naturel, regardant vers le Sud, au pied du massif vosgien. Protégée des vents et des intempéries venant de l'Ouest, le Grand Cru Muenchberg se situe à une altitude idéale entre 250 et 300 mètres qui permet d'éviter les chaleurs excessives. La vigne s'immisce en profondeur dans un substrat complexe mêlant grès rose des Vosges et sédiments volcaniques.

Le Domaine Ostertag exploite 1.6 hectares de vignes souvent âgées de plus de 80 ans, plantées par le grand-père d'André et fondateur du Domaine, Georges Ostertag.

Le raisin puise dans ce terroir d'exception sa force et sa richesse aromatique. Le vin est d'une rare intensité, à la fois sensuel, charmeur en attaque et plein d'énergie. Notes citronnées, fruits exotiques, arômes fumés évoquant la pierre à fusil : les sensations s'entremêlent avec une vivacité et une précision incroyables. En bouche, la profondeur est immense, le fruit est juste parfait et la persistance saline n'en finit pas.

Voici un vin aérien, qui vous élève, vous revigore, un grand vin qui s'adresse autant à vos sens qu'à votre esprit. C'est éblouissant pour au moins 20 ans ! Les plus impatients veilleront à la carafes une heure au moins avant de le déguster...

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Riesling - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense et brillant

Nez : Pierre à fusil. Citron vert, kumquat. Ananas, fruit de la passion. Herbes fines. Bergamote, verveine.

Bouche : Intensité incroyable. Fruit ultra-gourmand et verticalité exemplaire. Persistance hors-norme, très saline et pierreuse.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes. Anguille fumée. Curry de Lotte. Veau Orloff ou en blanquette. Flamenküche.



Conseils de service

À consommer :
Jusqu'en 2025/2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement conseillé aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique