

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2018 - blanc



Le Riesling est, avec le pinot gris, le cépage de référence au Domaine : il représente plus de la moitié des 15 hectares de vignes cultivés aujourd'hui par la famille Ostertag. Il est sans aucun doute particulièrement adapté à la recherche esthétique d'André et d'Arthur Ostertag d'un vin cristallin, vertical, élégant et tonique, véhiculant avec grâce la singularité de chaque terroir.

Fidèle à l'approche de « vigneron-jardinier », initiée par son grand-père et portée au firmament par son père, Arthur nous fait découvrir à travers cet assemblage subtil de 13 micro-parcelles l'incroyable capacité du riesling à capter et retranscrire toutes les nuances de ses origines. Comme André le disait lui-même, en référence à sa passion pour les blancs bourguignons, ce Riesling « Les jardins », c'est « un peu notre Riesling Village », puisqu'il regroupe à lui seul le fruit d'une douzaine de parcelles très majoritairement situées tout autour du Domaine, à Epfig.

Ses « petits jardins », cultivés en bio-dynamie, ont tous en commun ce socle géologique de grès rose des Vosges mais les vignes sont plantées sur des sols aux nuances variées, tantôt argileux, tantôt siliceux, tantôt volcaniques. L'idée, c'est bien de capter dans le vin à la fois l'intégrité et la pureté aromatique d'un fruit à parfaite maturité, mais aussi la personnalité de ces terroirs à dominante gréseuse, qui confèrent au vin délicatesse et sapidité.

Récolté en plusieurs passages, durant la première quinzaine de septembre, les raisins ont été très délicatement pressés en grappes entières, avant de passer ensuite près d'une année en cuve inox, sur leurs lies. Le résultat est impressionnant de maîtrise et de pureté : ce Riesling Les Jardins est un autre sérieux candidat dans ce concours d'équilibre entre concentration, tension et subtilité aromatique que semble nous proposer cette splendide collection 2018.

On aime la pureté des arômes de fleurs de vigne, d'eucalyptus et de cerfeuil, couplés à une dimension plus épicée évoquant la cardamome, le gingembre et le poivre blanc. On aime tout autant la douceur et la saveur des fruits blancs et de la prune, charnus et croquants, qui nous envahissent délicatement le palais. On ne résiste pas à la fraîcheur acidulée du citron jaune et du pamplemousse. Et que dire de cette tension minérale qui apporte en fin de bouche cette sensation salée couplée à de fins amers qui font saliver et mettent en appétit ?

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Voici clairement un Riesling qui fait du bien, qui semble vous purifier la bouche et trace son chemin avec une saine assurance. Le potentiel de garde de 6 ou 8 ans est évident, et les accords à table, prometteurs et nombreux : noix de Saint-Jacques en carpaccio, au cerfeuil et agrumes, sushis et sashimis, encornets poêlés, moules safranées ou dos de cabillaud en papillote...

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Fleur de vigne, eucalyptus et cerfeuil, couplés à une dimension plus épicée évoquant la cardamome, le gingembre et le poivre blanc. Fruits blancs et prune, citron jaune et pamplemousse.

Bouche : Pureté cristalline et fraîcheur. Très beau fruit mûr. La finale, à la fois subtile et très salivante, s'étire sur une excitante minéralité saline et de fins amers de peaux d'agrumes.

Accords mets-vins : Sushis.
Carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil. Encornets farcis. Moules safranées. Gambas au gingembre. Cabillaud en papillote, zeste de citron et pointe de curry.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique