# Domaine Ostertag - Magnum Muenchberg Grand Cru Riesling - 2018 - blanc




Ce Grand Cru Muenchberg est certainement la quintessence de la vision esthétique du grand Riesling par André et, désormais, Arthur 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 12ème 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. Protégé des vents et des intempéries venant de l'Ouest par le massif de l'Ungersberg, 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 roses des Vosges et sédiments volcaniques, les premiers apportant au vin charme et sensualité, les seconds cette énergie épicée et empyreumatique tout à fait typique.

Le Domaine Ostertag exploite ici 1.6 hectares de vignes. La partie centrale, âgée de près de 80 ans, a été plantée à très haute densité, en sélection massale, par le grand-père d'André et fondateur du Domaine, Georges Ostertag.

Les vendanges 2018 furent un véritable rêve de vigneron : après deux millésimes successifs marqués par d'importants déficits de récolte, les vignes du Muenchberg ont donné de superbes grappes, assez nombreuses, avec des raisins parfaitement sains et mûrs. De ces fruits qui, à la vue, au toucher, au goût font déjà le bonheur du vigneron avant même d'avoir été cueillis !

Le résultat est d'ores et déjà époustouflant de puissance contenue, de concentration et de précision de définition. Notes minérales de poussière de roche, fleurs délicates (tilleul, jasmin), verveine, zeste de citron, poivre, gingembre et cardamome, noyau de pêche, poire, mirabelle, ananas : plus on l'aère, plus les arômes s'imbriquent avec netteté et intensité.

En bouche, la profondeur est vertigineuse, l'éclat du fruit est exceptionnel et la persistance saline relevée d'une touche de « bitter lemon » n'en finit pas d'exciter les papilles. Quelle longueur ! Quelle énergie ! Voici un vin, certes encore très jeune, mais dont on peut affirmer qu'il s'adresse autant à vos sens qu'à votre esprit et qu'il fera date. C'est éblouissant pour au moins 15 ou 20 ans ! Les plus impatients veilleront à le carafer deux

heures au moins avant de le déguster...

**Quantité limitée à 1 Magnum par client**

**© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés**

# Domaine Ostertag - Magnum Muenchberg Grand Cru Riesling - 2018 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Or clair et brillant

**Nez :** Intense et sophistiqué : poussière de roche, fleurs délicates (tilleul, jasmin), verveine, zeste de citron, poivre, gingembre et cardamome, noyau de pêche, poire, mirabelle, ananas.

**Bouche :** La profondeur est vertigineuse, l'éclat du fruit est exceptionnel et la persistance saline relevée d'une touche de « bitter lemon » n'en finit pas d'exciter les papilles. Persistance phénoménale.

**Accords mets-vins :** Huîtres chaudes au cresson. Anguille fumée. Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Lotte rôtie, émulsion au lard fumé. Blanquette de poissons ou de volaille. Flammeküche.

## Conseils de service

**À consommer :**
Entre 2023 et 2040

**Température de service :** 11 à 12°

**Ouverture :** Carafage vivement conseillé aujourd'hui

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Alsace Grand Cru

**Cépage :** Riesling

**Culture :** Biologique et bio-dynamique