

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2019 - 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 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 énergie minérale et sapidité.

Récolté en plusieurs passages dans les tout premiers jours d'octobre, les raisins peu nombreux mais dans un parfait état sanitaire 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 d'intensité aromatique et d'équilibre, parfaitement structuré par ses extraits secs, sa concentration fruitée et son imprégnation dans le sol.

Le premier nez est dominé par une dimension résolument fruitée et gourmande, sur l'orange et l'ananas, les berlingots au miel, la mangue rôtie ou encore l'abricot sec. On pense également à une pomme au four et à la rhubarbe confite. A l'aération, ce sont ensuite les fleurs et les herbes fines qui passent au premier plan : on voyage entre la verveine, la sauge et une brassée de fleurs blanches et jaunes, fraîchement cueillies. On sent même poindre une touche d'exotisme oriental, sur des notes envoûtantes de jasmin et de lys. C'est un délice !

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche, où la richesse en extraits

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

secs enveloppe le palais tout en laissant s'exprimer des saveurs d'agrumes stimulantes, autour de l'écorce d'orange, du citron vert et du pamplemousse. En rétro-olfaction, on évolue sur des notes de crêpe Suzette et de liqueur de mandarine Impériale. L'empreinte minérale délivre de fins amers évoquant la Trévis, le radis noir, mais aussi cette touche empyreumatique de roche chauffée par le soleil.

Voici clairement un Riesling à la fois séducteur et profondément ancré dans le sol, taillé pour la table : d'ici 3 ans, et après un carafage, il vous régalerait sur un filet mignon aux agrumes et ses spaetzle, un coquelet au riesling et sa purée de pommes de terre, ou encore un haddock poché au lait et son riz pilaf. On salive d'avance.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Jaillissant : orange et ananas, berlingots au miel, mangue rôtie, abricot sec, pomme au four, rhubarbe confite, verveine, sauge, une brassée de fleurs blanches et jaunes, jasmin et lys.

Bouche : La richesse en extraits secs enveloppe le palais tout en laissant s'exprimer des saveurs d'agrumes stimulantes, autour de l'écorce d'orange, de citron vert et de pamplemousse. L'empreinte du sol sur de fins amers (Trévisé) et une touche empyreumatique

Accords mets-vins : Un filet mignon aux agrumes et ses spaetzle, un coquelet au riesling et sa purée de pommes de terre, ou encore un haddock poché au lait et son riz pilaf.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique