Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2019 - blanc



Nous entrons avec ce vin dans la catégorie de ce qu'André Ostertag a longtemps nommé les vins de pierre, car ici, le vin doit exprimer avec justesse et la plus grande sincérité la singularité de chaque sol, 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.

Fronholz révèle pourtant une typicité tout à fait remarquable, donnant au riesling une dimension iodée et saline caractéristique. Il est d'ailleurs probable qu'il fasse bientôt l'objet d'un classement en premier cru, dès que cette notion sera reconnue dans le vignoble alsacien…

Occupant le sommet de la colline d'Epfig, il se distingue par son exposition au Sud-Ouest et au Sud, assez rare en Alsace, et bénéficie d'un ensoleillement prolongé. Eloigné du massif vosgien, il est cependant assez frais et venté. Ici, le raisin peut mûrir lentement, tout en évitant sur-maturation et diminution de son acidité. Les vignes de riesling, d'une quarantaine d'années, occupent un plateau, au sommet de la colline, où les sols de quartz et de sables calcaires sont plus légers, minces et très drainants. La présence d'argiles en profondeur finit de donner au vin un très bel équilibre entre énergie minérale et densité charnue.

Au final, après un élevage d'un an en cuve, sur lies fines, cette cuvée emblématique du Domaine a tout du grand Riesling, expressif, profond et énergique. Dès que l'on pose le nez sur le bord du verre, on est saisi par une sorte de jaillissement d'un fruit mûr, éclatant d'arômes et de saveurs, autour de l'ananas, de la pêche jaune, de l'abricot et de la mangue, de la gelée de coing et de la marmelade. Viennent ensuite des notes épicées et florales, sur la bergamote, le poivre de Sichuan et le poivre vert, le camphre, le gingembre et une touche de réglisse. L'expression du sol prend des accents grillés, complétés d'une touche végétale complexe, entre céleri, coriandre fraîche et Trévise…

En bouche, on admire l'équilibre entre l'ampleur considérable de la matière et sa capacité à rester active, en mouvement permanent. Les saveurs de confiture de mirabelle, d'orange et de mangue rôties, s'accompagnent d'une dimension résolument épicée. La finale puise dans le sol une salinité affirmée et salivante, elle affiche une densité impressionnante, presque tannique, mais toujours en vibration. Si bien qu'elle résonne dans tout le corps pendant de longues secondes.

Le célèbre critique James Suckling n'hésite pas à écrire que « ce 2019 est certainement le meilleur millésime jamais élaboré sur le Fronholz » : qu'ajouter de plus ? Si ce n'est que vous vous régalerez, d'ici quelques années, avec des accras de morue, des légumes marinés à la japonaise (oshinko), un filet mignon nappé d'une sauce moutarde-curry et accompagné de navets nouveaux, ou encore d'un poulet aux épices tandoori ou d'un parmentier de haddock...

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflets verts

Nez : Mûr et énergique : ananas, pêche jaune, abricot et mangue, gelée de coing et marmelade. Bergamote, poivre de Sichuan et poivre vert, camphre, gingembre, une touche de réglisse. pierre frottée. Céleri, coriandre fraîche et Trévise.

Bouche : Superbe équilibre entre l'ampleur considérable de la matière et sa capacité à rester active et en mouvement. Des saveurs de confiture de mirabelle, d'orange et de mangue rôties, une dimension résolument épicée. Finale dense, saline, très longue

Accords mets-vins : Des accras de morue, des légumes marinés à la japonaise (oshinko), un filet mignon nappé d'une sauce moutarde-curry et accompagné de navets nouveaux, un poulet aux épices tandoori, une tourte de volaille, un parmentier de haddock

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique