Domaine Ostertag - Fronholz Gewurztraminer A l'Orient d'Eden - 2020 - blanc



Première incursion dans le millésime 2020 signé Arthur Ostertag et quelle promesse ! Ce Gewurztraminer Fronholz A l'Orient d'Eden voit clairement le triomphe du terroir sur le cépage, aux antipodes de toute expression variétale… Par sa grâce poétique, ses volutes aromatiques qui nous font voyager en permanence entre la roche et les fleurs, le fruit et les épices douces, par la sensation de calme et de pureté originelle qu'il dégage, ce magnifique moelleux nous projette effectivement dans un mystérieux jardin à la fois luxuriant et raffiné, quelque part à l'Orient d'Eden...

Le terroir de Fronholz, véritablement révélé par André Ostertag, possède une typicité qui convient parfaitement à l'élaboration de grands moelleux, à l'aromatique intense mais parfaitement balancée par une tension minérale, une fraîcheur, une acidité juteuse et stimulante.

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 plutôt frais et venté. Ici, le raisin peut mûrir lentement, tout en conservant d'excellentes acidités. Les sols de quartz et de sables calcaires sont légers, minces et très drainants, mais la présence d'argiles et de marnes en profondeur donne au vin un bel équilibre entre énergie et densité, finesse et puissance.

Lorsque le millésime s'en mêle et permet de pousser un peu plus loin la maturité du gewurztraminer, comme en 2020, alors Arthur Ostertag tient son Graal pour nous proposer un grand vin de terroir, où la roche, l'énergie du fruit et le sucre ne font plus qu'un ! Dès le premier nez, c'est bien l'expression du sol qui occupe le devant de la scène, sur des notes de sable, de roche concassée, de fumée évoquant des pierres frottées, complétées d'une dimension huileuse et épicée complexe, évoquant le sésame, la cannelle, le curcuma et peut-être même un soupçon de vanille. Des note de thé vert et d'herbes fines apportent une dimension aérienne. Une étonnante et lointaine touche iodée plane également au-dessus du verre, ajoutant à la belle complexité aromatique.

La bouche suave joue dans un registre « pianissimo » : elle se déploie lentement et sereinement, d'abord sur une strate de fruits en sirop ou en gelée, autour de l'abricot, de la mirabelle et de la clémentine. Puis sur une dimension plus épicée de cardamome et de baie de genièvre, de laurier,

de sauge et de verveine. Pour finir sur une explosion florale qui nous projette au printemps, au cœur d'un verger en fleurs, entre abricotier, pêcher et amandier… La longueur en bouche est impressionnante.

Tout au long de la dégustation, ce vin semble animé d'une force tranquille qu'il a su puiser dans le sol et que rien ne peut arrêter. Nul doute que d'ici 5 ans, il vous bluffera par son insondable profondeur.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Fronholz Gewurztraminer A l'Orient d'Eden - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet citron

Nez : Imprégné par le sol : sable, roche concassée, pierres frottées, une dimension huileuse et épicée complexe, évoquant le sésame, la cannelle, le curcuma et un soupçon de vanille. Une touche iodée.

Bouche : Suave et enveloppante sur les fruits en sirop ou en gelée, autour de l'abricot, de la mirabelle et de la clémentine. Puis les épices : cardamome, baie de genièvre, laurier, sauge et verveine. On finit sur une dimension florale de verger en fleurs

Accords mets-vins : Gambas sauce aigre-douce. Pastilla de poulet. Un clafoutis à l'abricot.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2045

Température de service : 11°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique