

Domaine Ostertag - Pinot Blanc Les Jardins - 2020 - blanc



Ce vin, qualifié par André et Arthur Ostertag, comme un vin de fruit, est issu d'un assemblage de six « petits jardins » de vignes, tous situés sur le village d'Épfig. Ces vignes âgées d'une vingtaine d'années en moyenne occupent deux grands types de terroirs, les uns aux sols argilo-limoneux, les autres marno-gréseux. Elles sont bien sûr cultivées en suivant scrupuleusement les principes de la biodynamie, sans engrais chimique, ni désherbants ni pesticides, mais labourées et travaillées à la main.

Comme il est autorisé (et courant) au sein de la dénomination « pinot blanc », cette cuvée est en fait composée à parts à peu près égales de Pinot blanc, qui apporte la structure et les équilibres, et d'Auxerrois qui donne au vin un supplément de chair et de matière. L'une des marques de fabrique de ces « Jardins de Pinot Blanc », c'est l'élevage en barriques, « à la bourguignonne ». André Ostertag avait compris depuis longtemps, qu'à la différence du Riesling, plus réductif, le pinot blanc était un cépage qui se nourrissait véritablement des échanges oxygénés.

Une pratique poursuivie avec maîtrise par son fils Arthur. Ce Pinot Blanc, vendangé parfaitement mûr et fermenté sur levures indigènes, a été élevé en fûts de chêne des Vosges sans aucun bois neuf : il ne s'agit pas ici de « boiser » le vin mais bien de complexifier ses arômes et souligner son relief naturel par une oxydation ménagée et un élevage sur lies, sans bâtonnage.

Le nez vous fait plonger dans un jus à la fois mûr et tonique, que l'on pressent acidulé. On pense à la mandarine, au pamplemousse, à la poire et à l'abricot. C'est absolument irrésistible. On se laisserait presque surprendre par un deuxième rideau d'arômes finement mentholés et poivrés, conjugués à des notes fraîches et dynamiques de pinède et de fleurs blanches. Le nez, profond, se renouvelle encore pour nous conduire maintenant vers la pêche, la bergamote, la fleur d'oranger et quelques touches suaves suggérant des pâtisseries orientales.

La bouche est franche, nette et fringante. La matière tendue et fraîche s'enroule autour de notes d'agrumes, de pamplemousse et de pomme Granny-Smith. Le nectar est plein de peps. On perçoit quelques touches crayeuses sur les papilles. La finale, relevée, révèle quelques amers droits et délicats. Ici, tout sonne juste, tout semble évident et c'est tant mieux.

On recommandera expressément ce klevner sur une salade tiède de hareng et de pommes terre à l'huile d'olive. Il va de soi que la matière

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

minérale et finement acidulée de ce pinot blanc conviendra parfaitement à des sushis mais également à une aile de raie à la crème.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Pinot Blanc Les Jardins - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair à or gris

Nez : Mûr et tonique : mandarine, pomelo, poire et abricot, une deuxième rideau de notes mentholées et poivrées, pinède, fleurs blanches, pêche, bergamote, fleur d'oranger, une touche de pâtisserie orientale

Bouche : franche, nette et fringante. La matière tendue et fraîche s'enroule autour de notes d'agrumes, de pamplemousse et de pomme Granny-Smith. Le nectar est plein de peps. Quelques touches crayeuses sur les papilles. Finale nette, aux amers délicats

Accords mets-vins : Jeune sur des sushis, un colin mayonnaise, une salade tiède de hareng et de pommes de terre, une salade russe accompagnée de poulet froid. Plus tard, aile de raie à la crème ou gratin de fruits de mer.



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 : Pinot blanc, auxerrois

Culture : Biologique et bio-dynamique