Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2020 - 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 cutlivés 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 grés 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.

Les raisins récoltés tout début septembre, dans un parfait état sanitaire, ont été délicatement pressés en grappes entières, avant de passer ensuite près d'une année en cuve inox, sur leurs lies. Le résultat séduit par son raffinement, sa pureté aromatique, et la qualité de ses équilibres.

Le premier nez est dominé par une dimension florale aérienne évoquant une brassée de petites fleurs blanche, un miel délicat mais aussi les herbes fines comme l'armoise, la sauge et la verveine. Vient ensuite le fruit, rayonnant, autour de la poire Conférence, de la pomme Granny, de l'abricot, de l'orange et de l'ananas. On pense également à une rhubarbe confite. On sent même poindre une touche sensuelle aux airs orientaux, sur des notes envoûtantes de jasmin et de lys. C'est un délice !

En bouche, le jus offre une belle intensité de saveurs, portée par une matière effilée qui libère de stimulants éclats d'agrumes. En rétro-olfaction, on évolue sur des notes de citron vert, de crêpe Suzette et de liqueur de mandarine Impériale. L'empreinte minérale délivre

de stimulants amers évoquant Trévise, bâton de réglisse et écorce de pamplemousse, mais aussi une touche empyreumatique de roche chauffée par le soleil.

Voici clairement un Riesling à la fois séducteur, élégant et imprégné des lieux qui l'ont vu naître. D'ici 3 ans, après un carafage, il vous régalera 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.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Les Jardins - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Jaillissant, aérien : une brassée de petites fleurs blanches, un miel délicat, les herbes fines comme l'armoise, la sauge et la verveine, poire Conférence, pomme Granny, abricot, orange, ananas, rhubarbe confite, une touche sensuelle de jasmin et de lys

Bouche : Une belle intensité de saveurs, portée par une matière effilée qui libère de stimulants éclats d'agrumes. Crêpe Suzette, citron vert et liqueur Impériale. De fins amers évoquant Trévise, bâton de réglisse et écorce de pamplemousse

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique