

Domaine Ostertag - Riesling Le Berceau Pflanzer - 2021 - blanc



Ce Riesling « Le Berceau », issu du lieu-dit Pflanzler, s'inscrit aujourd'hui comme une des pièces maîtresses de la collection Ostertag. Situé sur la commune d'Epfig, le lieu-dit occupe un coteau pentu, idéalement orienté au Sud et bien ventilé. Le sol caillouteux, bien filtrant, restitue pendant la nuit la chaleur diurne, favorisant une bonne maturation des baies. Tandis que la proximité d'une nappe phréatique évite tout phénomène de stress hydrique de la vigne et garantit une bonne irrigation naturelle, y compris sur les millésimes solaires, de plus en plus fréquents dans le vignoble alsacien.

C'est pour toutes ces raisons que ce terroir plutôt fertile fut longtemps la « nursery » des jeunes sélections massales du Domaine, leur « berceau » en quelque sorte. Sur ce millésime 2021 aux faibles rendements, Arthur signe un vin à la fois riche et complexe, dont l'ampleur de bouche, la profondeur et la persistance rivalisent clairement avec celles d'un Grand Cru. Pour ce vin naturellement riche, Arthur opte pour un élevage long, fermentation malolactique effectuée, pendant près de deux ans au total. Un temps que ce jus concentré a naturellement mis à profit pour se patiner et trouver son parfait point d'harmonie.

Le nez s'ouvre sur un paysage luxuriant de fruits jaunes et blancs, de plantes aromatiques et d'épices réconfortantes. On ferme les yeux et l'on croit s'être téléporté au cœur du grand bazar d'Istanbul, au milieu d'étals d'épices colorés, aux parfums entêtants de curcuma, de noix de muscade, de cardamome, d'essence de bergamote et de fleur d'oranger, de fleurs cristallisées, d'onguents rappelant des huiles d'amandes, de sésame ou de noix. Il y a dans ce bouquet, d'un vin pourtant parfaitement sec, une sensation douce et enveloppante qui ne nous quitte pas et cajole nos sens. Une touche fumée, entre encens et pierre frottée, nous rappelle la présence du sol.

La bouche déploie une matière enveloppante, ample mais souple. On se régale de saveurs de coulis de poire, de pêche jaune, d'abricot ou de mangue, relevées de notes poivrées. La chair pulpeuse du fruit se révèle délicatement pimentée, renforçant encore la sapidité du vin. Une touche de pâte de fruit à l'orange précède une nouvelle vague d'épices, stimulantes, autour de la sauge cuite, du gingembre confit, de la baie de genièvre. Une note caramélisée finit de nous mettre en appétit : quelle complexité !

La finale est superbe, extrêmement savoureuse et expressive, à la fois

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

charnue et fuselée. La longueur de bouche est franchement impressionnante, imbriquant à merveille le fruit et la roche. Plus terriens que maritimes, les accords privilégieront une palette de cochon aux épices, cuite en cocotte avec quelques navets nouveaux, une poitrine de veau farcie aux épices. Autre option, typiquement alsacienne et parfaite pour l'hiver prochain : un jarret de porc confit au munster fondu... Gourmand, vous avez dit gourmand ?

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Le Berceau Pflanzer - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Luxuriant : fruits jaunes et blancs, plantes aromatiques, curcuma, noix de muscade, cardamome, essence de bergamote, fleur d'oranger, fleurs cristallisées, onguents rappelant des huiles d'amandes, de sésame ou de noix, encens, pierre frottée.

Bouche : Enveloppante, ample et souple, poire, pêche jaune, abricot, mangue, notes poivrées, pâte de fruit à l'orange, sauge cuite, gingembre confit, baie de genièvre, note caramélisée. Finale extrêmement savoureuse et expressive, à la fois charnue et fuselée

Accords mets-vins : Plus terriens que maritimes, les accords privilégieront une palette de cochon aux épices, cuite en cocotte avec quelques navets nouveaux, une poitrine de veau farcie aux épices, un jarret de porc confit au munster fondu...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique