

Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2021 - 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 » en quelque sorte.

Avant qu'André et maintenant son fils Arthur ne le transcendent dans leurs 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 saline et épicée caractéristique. Il ne serait d'ailleurs pas étonnant qu'il fasse bientôt l'objet d'un classement en premier cru, si cette notion est reconnue, à l'avenir, 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. Éloigné 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 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 son bel équilibre entre énergie minérale et densité charnue. Autant d'éléments identitaires parfaitement sublimés par un élevage d'un an en cuve, sur lies fines, qui finit de donner son envergure et tout son caractère à ce Riesling emblématique.

Ce Fronholz porte en bandoulière sa dimension minérale et pierreuse, à la fois fumée et poudrée, avant l'apparition tonitruante d'une large palette d'épices, autour du poivre blanc, du paprika, du gingembre frais et de la noix de muscade. Cette farandole déjà complexe intègre bientôt l'abricot sec, la noisette, l'amande fraîche et le miel. Plus il s'aère, plus le vin gagne en gourmandise et en sensualité : on pense maintenant à l'orange confite et au coing. Quelques notes mentholées et d'herbes fraîchement coupées donnent à l'ensemble une agréable sensation de fraîcheur et d'allégresse.

L'entame se fait autour d'un grain crayeux qui s'immisce dans ce jus séveux et tendu. De dynamiques notes d'écorce d'orange, de citron jaune de Malaga et de kumquat électrisent le milieu de bouche. D'abord incisif, le vin se montre ensuite plus onctueux et pulpeux, évoquant la chair d'un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

brugnon blanc ou d'une pêche, mais aussi un soupçon d'ananas. On décèle enfin une dimension délicatement beurrée dans ce Riesling encore très jeune. La finale grisante invite les amers des peaux d'agrumes et du bâton de réglisse à rejoindre les éclats de silex et un beau poivre gris. Pour un résultat particulièrement sapide et salivant.

Ce Fronholz, parfaite expression de son terroir, s'accordera avec des accras de morue, une brandade ou un parmentier de haddock. Plus tard, bien plus tard, vous le servirez sur des ris de veau au caramel de miel et d'agrumes.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or paille, légers reflets verts

Nez : Complexe, épicé : dimension minérale et pierreuse, à la fois fumée et poudrée, poivre blanc, paprika, gingembre frais, noix de muscade, abricot sec, noisette, amande fraîche, miel, orange confite, coing, notes mentholées, herbes fraîchement coupées.

Bouche : Séveuse, tendue, grain crayeux, écorce d'orange, citron jaune de Malaga, kumquat. Vin ensuite plus onctueux et pulpeux (brugnion blanc, pêche, ananas), dimension délicatement beurrée. Finale sapide, salivante sur quelques amers, le silex, le poivre gris.

Accords mets-vins : Avec des accras de morue, une brandade ou un parmentier de haddock. Plus tard, bien plus tard, sur des ris de veau au caramel de miel et d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique