

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2022 - blanc



Derrière ce sigle intrigant se cache la référence cadastrale de cette petite parcelle de 40 ares à peine, plantée en Pinot Gris. Elle se situe à la pointe Nord-Est du Grand Cru Muenchberg, là où une veine calcaire se mêle aux sols de grés rose et de sédiments volcaniques. Le Pinot gris tire de ce substrat à dominante calcaire une personnalité singulière et affirmée. Véritable « monstre sacré » pour tous les amateurs de l'expression alsacienne de ce cépage bien connu, le rarissime A 360 P trouve l'équilibre parfait entre l'élégance et la douceur florale, une sève riche et active, son énergie fruitée et une expression minérale à la fois épicée et réconfortante, typique du Muenchberg.

Comme toutes les vignes du Domaine, celle-ci est bien sûr cultivée suivant les principes de la biodynamie et ses rendements sont très limités : une vingtaine d'hectolitres par hectare en moyenne. Soucieux de sublimer le terroir et le raisin et d'obtenir profondeur et complexité, André Ostertag avait fait le choix, conforté par Arthur, de vinifier et d'élever cette cuvée en barrique de chêne des Vosges, en évitant cependant le bois neuf, et en laissant s'opérer la fermentation malo-lactique.

Le résultat se montre aujourd'hui irrésistiblement sensuel et profondément imprégné de terroir. Le nez s'ouvre sur l'expression d'une minéralité toute en rondeur, évoquant davantage les galets polis qu'une arête rocheuse. Elle est rapidement rejointe par la douceur florale de l'œillet, de la fleur d'oranger ou de l'eleagnus. Une touche gourmande de marshmallow précède le jaillissement d'un fruit frais, expressif, autour de la pêche et de la poire, d'une clémentine sucrée, d'une tarte meringuée au citron. A l'aération, le fruit se montre plus confit : on pense maintenant à une pâte de fruit au pamplemousse ou à l'ananas. Tout au long de la dégustation, ce superbe pinot gris dessine un fascinant pas de deux entre élégance et gourmandise, légèreté et densité.

La même sensation d'équilibre et d'harmonie nous saisit, à peine le vin en bouche. On se régale d'un jus ample et charnu, gorgé de saveurs de marmelade à l'orange, d'abricot, d'ananas et de pêche jaune, le tout relevé d'une délicate touche poivrée. On aime l'équilibre entre une dimension lactée et pâtissière et l'énergie des épices : on pense à une frangipane ou une crème anglaise agrémentée d'un peu de cardamome ou de baie de genièvre. Les fins amers évoquant les écorces d'agrumes agissent à la relance et stimulent nos papilles.

Parachevant de façon très cohérente la dégustation, la finale nous renvoie

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

à l'équilibre subtil entre la douceur des fruits confits et d'une expression du sol tout en rondeur, et le dynamisme, l'énergie des épices vertes et d'une déclinaison de poivres frais. Le voyage vaut le détour !

Dense, complexe, charmeur et furieusement vivant, ce Muenchberg A360 P tutoie les sommets. Bâti pour une longue garde, il vous réglera sur des raviolis à la vietnamienne, des noix de Saint-Jacques snackées et déglacées au Noilly-Prat, accompagnées de petits navets glacés. Plus tard, il sera aussi à l'aise sur une poularde à la crème d'estragon, que sur une blanquette de turbot aux champignons sauvages ou encore un pigeon au foie gras en habit vert (chou), à la façon de Joël Robuchon ou Marc Haerberlin. Un grand vin de gastronomie.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle à or gris

Nez : Sensuel et profondément imprégné de terroir : galets polis, œillet, fleur d'oranger, eleagnus, marshmallow, pêche, poire, clémentine sucrée, tarte meringuée au citron, pâte de fruit au pamplemousse ou à l'ananas.

Bouche : Jus ample, charnu (marmelade à l'orange, abricot, ananas, pêche jaune) relevé d'une touche poivrée. Frangipane, crème anglaise, cardamome, baie de genièvre, écorces d'agrumes. Finale entre douceur, expression du sol, et énergie épicée et poivrée.

Accords mets-vins : Raviolis à la vietnamienne, noix de Saint-Jacques snackées et déglacées au Noilly-Prat, avec des navets glacés. Plus tard, une poularde à la crème d'estragon, une blanquette de turbot aux champignons sauvages, un pigeon au foie gras en habit vert (chou).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2047

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et biodynamique