Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Riesling - 2016 - blanc



Ce Grand Cru Muenchberg est certainement la quintessence du talent et de la vision esthétique d'André Ostertag : il allie avec maestria la chair pulpeuse du fruit, la puissance et la noblesse altière que lui confère ce fascinant terroir !

La « Montagne des Moines » est un des plus anciens vignobles d'Alsace : la vigne y est cultivée depuis le 12ème siècle, à l'initiative des moines cisterciens de l'abbaye de Baumgarten. Le Grand Cru occupe un superbe amphithéâtre naturel, regardant vers le Sud, au pied du massif vosgien. Protégé des vents et des intempéries venant de l'Ouest, le Grand Cru Muenchberg se situe à une altitude idéale entre 250 et 300 mètres qui permet d'éviter les chaleurs excessives. La vigne s'immisce en profondeur dans un substrat complexe mêlant grès rose des Vosges et sédiments volcaniques.

Le Domaine Ostertag exploite 1.6 hectares de vignes souvent âgées de plus de 80 ans, plantées par le grand-père d'André et fondateur du Domaine, Georges Ostertag.

Le raisin puise dans ce terroir d'exception sa force et sa richesse aromatique, donnant au vin ce supplément de sensualité absolument irrésistible.

Sur ce millésime 2016 à la maturité irréprochable, le vin est d'une rare intensité, à la fois charmeur, presque velouté en attaque, mais toujours frais et plein d'énergie. Notes citronnées, pamplemousse, pomme et prune jaune, fleurs blanches et fleurs d'eau, miel fin, arômes fumés évoquant la pierre à fusil et la mine de crayon : les sensations s'entremêlent avec une vivacité et une précision incroyables. En bouche, la profondeur est immense, le fruit est juste parfait et la persistance saline n'en finit pas.

Voici un vin à la fois profond et raffiné, qui vous élève, vous revigore, un grand vin qui s'adresse autant à vos sens qu'à votre esprit. C'est éblouissant pour au moins 15 ans ! Les plus impatients veilleront à la carafer une heure au moins avant de le déguster...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Riesling - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or dense et brillant

Nez : Pierre à fusil, notes fumées. Citron vert, kumquat, pamplemousse. Pomme, prune jaune. Herbes fines. Bergamote, verveine.

Bouche : Attaque riche et veloutée. Intensité incroyable. Fruit ultra-gourmand et verticalité exemplaire. Persistance hors-norme, très saline et pierreuse.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes. Anguille fumée. Curry de Lotte. Veau Orloff ou en blanquette. Flammeküche.

Conseils de service

À consommer :
Jusqu'en 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement conseillé aujourd'hui

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique