

Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2017



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 ». Avant qu'André ne le transcende dans ses 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 iodée et saline caractéristique. Il est d'ailleurs probable qu'il fasse bientôt l'objet d'un classement en premier cru, dès que cette notion sera reconnue 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 rallongé. Eloigné 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 de riesling, 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 un très bel équilibre entre finesse minérale et densité de structure.

Les conditions estivales de 2017, avec un ensoleillement spectaculaire, ont permis au raisin de Fronholz d'atteindre une superbe maturité phénolique, tout en conservant un haut niveau d'acidité, le duo idéal pour accoucher d'un grand vin !

Au final, après un élevage d'un an en cuve, sur lies fines, cette cuvée emblématique du Domaine a tout du grand Riesling, lumineux, élégant et fin, et surtout, imprégné par le sol. Dès que l'on pose le nez sur le bord du verre, on est saisi par cette sensation de transparence et de fraîcheur qui se dégage du vin. Le bouquet délicat évoque le sable, mais aussi un univers végétal sophistiqué de fleurs d'oranger et d'herbes fines fraîchement coupées, ainsi qu'une touche un peu plus maritime sur l'étoile de mer.

Le fruit est juteux et gourmand, sur la pomme, la pêche blanche, les agrumes et la goyave. On retrouve en bouche la force du terroir (et des argiles profondes), avec cette grosse densité qui se déploie très progressivement, toujours soutenue par une belle acidité mûre et une tension saline très juste et tonique. Il y a déjà beaucoup de sapidité et de persistance dans la finale.

Plus encore qu'à l'accoutumée, sur ce millésime tout en fraîcheur, ce

Fronholz est taillé pour une belle garde, d'au moins 10 ans : il aura encore gagné en souplesse et en fluidité. Quant aux accords gastronomiques, l'éventail est très large : saumon gravlax, salade d'écrevisses, homard en sauce, ris de veau ou suprêmes de volaille crévés!

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Fronholz - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflets verts

Nez : Minéral et fruité. Sable, étoile de mer. Fleurs d'oranger, herbes fraîches. Agrumes mûrs, pomme, pêche blanche, goyave.

Bouche : Grosse densité qui se déploie très progressivement, soutenue par une tension minérale, saline, dynamisante. Fraîcheur et sapidité de la finale, grosse persistance.

Accords mets-vins : Truite fumée.
Saumon Gravlax. Poisson poché dans un bouillon d'épices. Blanquette de veau.
Poulet aux écrevisses.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique