

Domaine Ostertag - Pinot - 2018



Ce vin, qualifié par les Ostertag, comme un vin de fruit, est issu d'un assemblage de six « petits jardins » de vignes, tous situés sur le village d'Épfig. Ici, les vignes d'une vingtaine d'années occupent deux grands types de terroirs, les uns aux sols argilo-limoneux, les autres marno-gréseux.

Depuis leur plantation, elles sont bien sûr cultivées en suivant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie, sans engrais chimique, ni désherbants ni pesticides, mais labourées et travaillées à la main. Arthur a décidé cette année d'élaborer un assemblage aussi original que réussi des 3 pinots : le blanc, le gris et le noir, ce-dernier étant vinifié en « blanc de noir », sans macération pelliculaire. La chair délicate et l'aromatique particulièrement riche et complexe font de ce vin un de nos « chouchous » de la magnifique collection 2018 !

L'une des marques de fabrique de ce tout nouveau « Pinot », c'est- bien sûr l'élevage en barriques, « à la bourguignonne ». André Ostertag avait en effet très tôt perçu, qu'à la différence du Riesling, plus réductif, le pinot était un cépage qui se nourrissait véritablement des échanges oxygénés.

Ce Pinot, dont les raisins ont été vendangés parmi les premiers, dès les tout premiers jours de septembre, a fermenté sur levures indigènes et été élevé en fûts de chêne des Vosges sans aucun bois neuf : il ne s'agit pas ici de « boiser » le vin mais bien de complexifier ses arômes et de souligner son relief par une oxydation ménagée et un élevage sur lies, sans bâtonnage.

Vous serez certainement surpris par le corps et la concentration de ce vin et la complexité de sa structure. C'est un modèle d'équilibre entre le gras et la densité de l'entame, son caractère juteux et sapide porté par l'éclat du fruit, et une minéralité finement saline qui le retend sans cesse et prolonge la finale de fort belle manière. Fleurs blanches, verveine, petits agrumes (citron, bergamote) mais aussi les fruits blancs et jaunes bien mûrs (entre pomme et brugnon) et une touche de noisette grillée : le bouquet dévoile ses charmes avec un naturel confondant. Une aromatique que l'on retrouve dans cette bouche puissante mais parfaitement équilibrée.

Bien au-delà de l'apéritif, ce vin a toute sa place à table, pour accompagner des sushis, une terrine de poisson ou de volaille, une salade « pommes de terre et hareng », des crevettes à la mayonnaise agrémentée d'une pointe de curry. Et même, avec une ou deux années de cave, sur des plats chauds et gourmands comme un gratin aux fruits de mer, une quiche lorraine ou une tourte au crabe. Imparable.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Pinot - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Vif et lumineux : fleurs blanches, verveine, petits agrumes (citron, bergamote) les fruits blancs et jaunes bien mûrs (entre pomme, pêche et brugnon) et une touche de noisette. Une nuance de poivre. Une autre fumée.

Bouche : Du gras et de l'élasticité. Tension en milieu de bouche, beaucoup de fruit avant une finale saline, très nette et joliment persistante.

Accords mets-vins : Apéritif (terrines de lapin ou de poisson). Crevettes et mayonnaise au curry. Sushis. Plus tard, gratin de fruits de mer, tourte au crabe, quiche lorraine.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc, pinot gris et pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique