Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2019

Sur ce terroir d'Heissenberg, que l'on traduira par « Montagne chaude », Arthur Ostertag nous propose une interprétation particulièrement profonde et équilibrée de ce que peut donner le riesling sur un terroir solaire et précoce : un vin d'une rare densité, aux arômes gourmands de fruits mûrs, parcouru d'une trame tonique sur les agrumes et vibrant d'une belle tension épicée. Un véritable concentré de sensualité et d'énergie.

C'est sur le village de Nothalten que se situe ce coteau très pentu, orienté plein Sud, lui aussi candidat potentiel au statut de Premier Cru dans le cadre du classement à venir. Ici, au point de jonction des Vosges gréseuses et granitiques, la vigne est plantée à haute densité, sur des sols qui combinent des grès roses mais aussi des gneiss, et quelques sédiments volcaniques de même nature que sur le grand cru Muenchberg. La plante bénéficie d'un micro-climat chaud et très ensoleillé, du fait de son exposition au Sud et de la faible circulation d'air.

Sur ce millésime 2019 aux rendements faibles, les vignes de riesling, profondément enracinées dans le sol, n'ont pas souffert de stress hydrique. Le raisin a pu mûrir lentement, profitant de quelques épisodes pluvieux en août et septembre pour parfaire sa maturité phénolique. Les raisins, plutôt petits avec des peaux épaisses, affichaient des concentrations phénoménales tout en ayant préservé une belle acidité.

Après un élevage particulièrement précis et délicat, essentiellement en cuves, ce Riesling Heissenberg révèle un profil dense et sensuel, d'une complexité, encore une fois, phénoménale ! Difficile de résister à la tentation d'un inventaire à la Prévert : dès le premier nez, véritable kaléidoscope d'arômes et d'émotions, le vin semble nous prendre par la main pour nous embarquer dans un océan de volupté. Ananas, poires Passe-Crassane et Williams, pâte de coing, mangue bien mûre, sirop d'écorce d'agrumes, poivre vert, ras el-hanout, pain d'épices et gingembre confit, noix de muscade, poivres fins, une touche de cumin, une autre évoquant le kumquat… C'est un pur régal !

En bouche, cet Heissenberg déploie un volume considérable, comme une vague de fruits et d'épices prête à tout emporter sur son passage. On retrouve, dans une cohérence parfaite, tout ce que l'on a pu approcher au nez : les fruits à noyau, les fruits exotiques, les épices, les agrumes, tantôt confits, tantôt frais, toniques et juteux. Le sol et le fruit dialoguent en permanence, dans une harmonie totale. L'intensité et l'énergie que déploie la finale finissent de nous convaincre que ce Riesling Heissenberg, tourbillonnant, possède l'envergure d'un Grand Cru.

Voici incontestablement un grand vin de gastronomie, que l’on n’hésitera pas à associer, d’ici 4 ou 5 ans, à une oie rôtie farcie aux fruits secs, un tronçon de turbot aux champignons, un carri de volaille ou un tajine de lotte…

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Heissenberg - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or patiné, dense

Nez : Charmeur et complexe : ananas, poires Passe-Crassane et Williams, pâte de coing, mangue mûre, sirop d'écorce d'agrumes, poivre vert, ras el-hanout, pain d'épices et gingembre confit, noix de muscade, poivres fins, cumin, kumquat

Bouche : Un volume considérable, une vague de fruits à noyau, de fruits exotiques et d'agrumes confits, d'épices. Pulpeuse et saline, avec un dialogue permanent du fruit et du sol. Longue finale pleine et tonique.

Accords mets-vins : Une oie rôtie farcie aux fruits secs, un tronçon de turbot aux champignons, un carri de volaille ou un tajine de lotte

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique