Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Riesling - 2019

Ce Grand Cru Muenchberg est certainement la quintessence de la vision esthétique du grand Riesling par André et, désormais, Arthur Ostertag : il allie avec maestria la chair pulpeuse du fruit 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 par le massif de l'Ungersberg, 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 roses des Vosges et sédiments volcaniques, les premiers apportant au vin charme et sensualité, les seconds cette énergie épicée et empyreumatique tout à fait typique.

Le Domaine Ostertag exploite ici 1.6 hectares de vignes. La partie centrale, âgée de près de 80 ans, a été plantée à haute densité, en sélection massale, par le grand-père d'André et fondateur du Domaine, Georges Ostertag.

Sur ce millésime 2019 qui a alterné les épisodes extrêmes de chaleur ou d'orages, avec des moments plus calmes et frais, les vignes du Muenchberg ont donné de superbes grappes, en nombre malheureusement très limité, avec des raisins parfaitement sains, mûrs et concentrés. La force du terroir, tout comme la qualité du travail cultural, ont cependant permis de préserver une superbe fraîcheur, une énergie interne que l'on retrouve parfaitement dans le vin !

Dès le premier nez, on est saisi par cette verticalité pénétrante et surtout cette étonnante sensation de fraîcheur que le vin dégage. On voyage entre des évocations d'une eau de glacier, d'un sorbet à la pêche ou au litchi, de boutons de rose juste cueillis, d'aubépine et de freesia. L'expression du sol se montre, elle aussi, fraîche et délicate, comme une poussière de roche. Loin de tout roulement de tambour, ce Muenchberg progresse par touches subtiles. Les notes fruitées se déploient, sur le coing puis la poire, la pomme Granny, la pêche blanche et l'ananas.

C'est en bouche que les agrumes entrent en scène, avec le pamplemousse, le zeste de citron vert, d'écorce d'orange amère et de kumquat. Une dimension à la fois épicée et végétale progresse peu à peu, entre roquette poivrée, radis noir, gingembre, graine de cumin et cette fine amertume rappelant la Trévise. Plus le vin avance, plus il déploie une

sensation de puissance, comme si l'on passait progressivement du Yin au Yang... Une tension acidulée s'installe, sur la rhubarbe et l'orange. Puis vient cette expression empyreumatique de la pierre et des fruits flambés qui électrise soudainement les papilles.

La salivation est intense, d'autant que le vin prend désormais des accents résolument salins. La roche semble s'immiscer dans tous les recoins, nimbant le fruit de ce grain épicé, de ce relief qui stimule tous nos sens. Complexité et énergie : ce Grand Cru Muenchberg nous embarque très loin !

Attendez-le au moins 7 ou 8 ans avant d'en profiter dans sa pleine mesure pour accompagner une échine de porc fermier aux épices et choux blanc, un faisan à la Brabançonne ou encore un lapin de garenne en sauce au vin blanc... Dans un esprit plus « terre-mer », nous vous recommandons une lotte rôtie au lard fumée, sur un lit d'épinards, accompagnée de cocos de Paimpol...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Riesling - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair et brillant

Nez : Frais et sophistiqué : poussière de roche, eau de glacier, sorbet à la pêche ou au litchi, boutons de rose juste cueillis, aubépine et freesia. Coing, poire, pomme Granny, pêche blanche et ananas.

Bouche : Tonique, portée par les agrumes (pamplemousse, zeste de citron vert, orange amère et kumquat). Une dimension épicée et végétale entre roquette poivrée, radis noir, gingembre, cumin et Trévise. Finale acidulée (rhubarbe) et empyreumatique (pierre chaude)

Accords mets-vins : Echine de porc fermier aux épices et choux blanc, un faisan à la Brabançonne ou encore un lapin de garenne en sauce au vin blanc, une lotte rôtie au lard fumée, sur un lit d’épinards, accompagnée de cocos de Paimpol.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement conseillé (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique