Domaine Ostertag - Gewurztraminer Fronholz Vendange Tardive - 2018

Voici un des joyaux du Domaine, une superbe vendange tardive de gewurztraminer au profil suave et délicieusement expressif mais toujours tonique et digeste. Les sucres résiduels sont parfaitement intégrés, la matière onctueuse semble fuselée par l'empreinte minérale, stimulante, à la fois poivrée et saline.

Ce millésime 2018 avait tout pour façonner quelques superbes vendanges tardives : après un été sec et très ensoleillé, les maturités étaient assez précoces. Les conditions clémentes et lumineuses de l'arrière-saison ont permis de ramasser, début octobre, de magnifiques baies de gewurztraminer légèrement passerillées sur pied, parfaitement saines et sans trace de botrytis.

Après un élevage précis et délicat, privilégiant la cuve afin de ne surtout pas risquer d'alourdir le vin et de perdre en fraîcheur, ce Fronholz moelleux offre un profil d'une sensualité franchement envoûtante. Plus qu'un vin, c'est une invitation au voyage, une mélopée qui nous embarque dans quelques luxuriants jardins orientaux, c'est une rêverie voluptueuse.

Au nez, on entame le voyage en plongeant dans une myriade de fleurs, avec la rose bien sûr, mais aussi le lys, le genêt, le pollen et le miel de fleurs jaunes. Autour de ce noyau floral vient s'enrouler une dimension à la fois lactique et végétale, évoquant le lait d'amande et le beurre. Peu à peu, les épices commencent à jouer leur partition, donnant à cette symphonie des accents orientaux : on pense au curcuma ou à la noix de muscade, à des poivres d'Asie ou à quelques fameux parfums musqués. Une dimension végétale complexe, évoquant aussi bien le yerba maté qu'une décoction d'herbes aux pouvoirs magiques, épaissit encore un peu plus le mystère… Le fruit finit par jaillir littéralement du verre, sur des évocations puissantes de pêche jaune, d'abricot, d'ananas et de mangue rôtis.

Le plaisir en bouche se déploie comme une onde calme mais puissante, à la surface de l'eau, apportant son lot de saveurs crémeuses de coulis de fruits jaunes, de liqueur de pêche et d'abricot, de sirop de mangue ou de poire, de confiture de mirabelles, toujours parcourues de cette dimension épicée si complexe, autour de la bergamote, de poivres, de cumin, de quatre épices ou de gingembre confit. L'expression à la fois puissante et subtile du sol pénètre peu à peu au plus profond de vos sens.

Ce Fronholz Gewurztraminer en vendange tardive est incontestablement un très grand vin, d'un raffinement extrême, qui pourra vous

accompagner aussi bien sur un poulet tandoori, qu’une pastilla au pigeon, et même un curry doux de crevettes. Ou encore un rijsttafel Indonésien. En fin de repas, tentez le Munster affiné, suivi d’un clafoutis tiède à la mangue ou à la rhubarbe…

Unique et confidentiel !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Gewurztraminer Fronholz Vendange Tardive - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflets topaze

Nez : Voluptueux et distingué : rose, lys, genêt, pollen et miel de fleurs jaunes, le lait d'amande et le beurre, curcuma, noix de muscade, poivres d'Asie, yerba maté, décoction d'herbes, pêche jaune, abricot, ananas et mangue rôtis.

Bouche : Une onde calme et puissante, apportant son lot de saveurs crémeuses de coulis de fruits jaunes, de liqueur de pêche et d'abricot, de sirop de mangue ou de poire, de confiture de mirabelles. Bergamote, poivres, cumin, quatre épices, gingembre confit

Accords mets-vins : Un poulet tandoori, une pastilla au pigeon, un curry doux de crevettes. Ou encore un rijsttafel Indonésien. En fin de repas, tentez le Munster affiné, suivi d'un clafoutis tiède à la mangue ou à la rhubarbe.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2050

Température de service : 11°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique