Domaine Ostertag - Riesling Le Berceau (Pflanzer) - 2018

Nous sommes très heureux de vous proposer cette nouvelle cuvée créée par Arthur Ostertag sur ce millésime 2018, son premier qui l'a vu voler de ses propres ailes avec une réussite presqu'insolente ! Ce Riesling « Le Berceau », issu du lieu-dit Pflanzer s'inscrit d'emblée comme une pièce maîtresse de la collection Ostertag, d'une complexité fascinante !

Situé sur la commune d'Epfig, le lieu-dit occupe un coteau pentu, idéalement orienté au Sud et bien ventilé. Le sol caillouteux, bien filtrant, restitue pendant la nuit la chaleur diurne, favorisant une bonne maturation des baies. Tandis que la proximité d'une nappe phréatique évite tout phénomène de stress hydrique de la vigne et garantit une bonne irrigation naturelle, y compris sur les millésimes solaires que connaît de plus en plus souvent le vignoble alsacien. C'est pour toute ces raisons que ce terroir plutôt fertile fut longtemps la « nurserie » des jeunes sélections massales du Domaine, leur « berceau » en quelque sorte.

De ce berceau, Arthur Ostertag a fait un vin d'une complexité et d'une profondeur aptes à marquer les esprits (et les papilles !) des amateurs de grands rieslings secs, nuancés, à la fois floraux et épicés au nez, délicieusement fruités mais toujours serrés et vibratoires en bouche.

Difficile à décrire tant il semble se renouveler sans cesse, le vin nous offre un nez élégant et poétique, aux mille parfums qui nous promènent dans un rêve éveillé : on croise des pollens subtils d'acacia et de genêt, du cerfeuil et de l'anis, une eau de rose, quelques brins de lavande, des épices délicates réduites sous forme de poudres très fines, entre poivre blanc, gingembre et cardamome. On pense désormais à la corne de gazelle, à un miel d'arbres fruitiers, à des macarons sophistiqués comme ceux d'un Pierre Hermé, mêlant citron, pistache et mirabelle… Au rayon des fruits, on se régale d'évocations d'une pêche blanche pochée, d'une poire juteuse aux épices douces, d'un abricot au four…

La bouche est toute aussi complexe et merveilleusement équilibrée, entre fleurs sensuelles, fruits blancs, coulis de mirabelle, de mangue et d'abricot, liqueur d'agrumes et une myriade d'épices raffinées. Au fil de la dégustation, le vin avance sereinement et ne cesse de gagner en intensité, porté par une minéralité poivrée qui finit par triompher sur la finale. Quelle concentration ! Quelle profondeur ! Côté cuisine, partez sur une belle côte de veau à la sauge ou un Waterzoi de poulet…

Ce Riesling Le Berceau constitue un de nos grands coups de cœur de ces derniers mois. Bravo !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Le Berceau (Pflanzer) - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Poétique : pollen d’acacia et de genêt, cerfeuil et anis, eau de rose et lavande, poivre blanc, gingembre et cardamome. Corne de gazelle, miel, macarons sophistiqués entre citron, pistache et mirabelle. Pêche poché, poire aux épices, abricot.

Bouche : Complexe et merveilleusement équilibrée, entre fleurs sensuelles, fruits blancs, coulis de mirabelle, de mangue et d’abricot, liqueur d’agrumes et une myriade d’épices douces et raffinées. Minéralité poivrée, intense en final.

Accords mets-vins : Une belle côte de veau à la sauge ou un Waterzoi de poulet.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique