

Domaine Ostertag - Riesling Le Berceau Pflanzer - 2019



Ce Riesling « Le Berceau », issu du lieu-dit Pflanzer, s'inscrit aujourd'hui comme une des pièces maîtresses de la collection Ostertag. Situé sur la commune d'Épfig, 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 comme 2019, de plus en plus fréquents dans le vignoble alsacien.

C'est pour toutes ces raisons que ce terroir plutôt fertile fut longtemps la « nursery » 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 et rayonnants, mais toujours serrés et vibratoires en bouche. Pour ce vin naturellement riche, Arthur opte pour un élevage long, fermentation malolactique effectuée, pendant près de deux ans au total. Un temps que ce jus concentré met à profit pour se patiner et trouver son parfait point d'harmonie.

Au premier nez, lumineux et jaillissant, on perçoit d'emblée ce foisonnement, cette énergie interne qui animent ce Riesling Le Berceau : les premières notes paraissent s'élever d'un champ d'herbes craquantes et de petites fleurs prêtes à laisser s'échapper leur pollen. Elles se marient avec une touche minérale évoquant la pierre frottée. Puis viennent des nuances citronnées et anisées de cerfeuil, de verveine, mais aussi de jasmin, de feuille de menthe et de miel d'acacia. Ce premier voile élégant et aérien s'écarte pour laisser place à quelques succulentes et délicates notes pâtisseries, suggérant la nougatine, la corne de gazelle et la pâte d'amande. On pense ensuite à la confiture de rhubarbe et à une tartelette aux abricots ou aux mirabelles. Un bouquet riche de bout en bout, qui ne cesse de se renouveler par vagues successives.

La bouche, dense et ferme, concentrée et élégante, convoque une matière éminemment savoureuse. Le jus pur et dansant s'enroule autour de notes miellées et biscuitées, avant de déployer des saveurs dynamiques de kiwi, de litchi, d'ananas, relevées d'une touche de zeste de pamplemousse. On découvre en milieu de bouche une délicieuse pâte de coing. La finale, intensément minérale et très expressive, est réhaussée par de fringants amers évoquant le gingembre et quelques épices douces.

Ce superbe Riesling Le Berceau éclairera magnifiquement une truite marinée, un riz sauté aux herbes et aux fruits secs ou, dans quelques

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

années, une blanquette de volaille aux morilles. Pour les palais plus aventureux, optez pour des ris de veau aux kiwis et chartreuse. Un beau voyage en perspective.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Riesling Le Berceau Pflanzer - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Poétique : pollen d'acacia et de genêt, jasmin, feuille de menthe, cerfeuil et anis, fleurs des champs et herbe fraîche, poivre blanc, gingembre. Nougatine, corne de gazelle et pâte d'amande. Confiture de rhubarbe, Tartelette aux abricots et mirabelles

Bouche : Dense et ferme, concentrée et élégante, une matière savoureuse. Le jus pur et dansant s'enroule autour de notes miellées et biscuitées, avant de déployer des saveurs dynamiques de kiwi, de litchi, d'ananas, de pâte de coing. Zeste de pamplemousse

Accords mets-vins : Une belle côte de veau à la sauge ou un Waterzoi de poulet. Une truite marinée, au riz sauté aux herbes et aux fruits secs ou, dans quelques années, une blanquette de volaille aux morilles. Des ris de veau au kiwi et Chartreuse.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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