Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Riesling - 2021

Ce Grand Cru Muenchberg est certainement la quintessence de la vision esthétique du grand Riesling par les Ostertag : il allie avec maestria l'éclat et la chair pulpeuse du fruit, une fabuleuse sensation de pureté et la noblesse princière 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 en haute densité, en sélection massale, par le grand-père d'André et fondateur du Domaine, Georges Ostertag.

Arthur a fait le choix cette année de laisser se patiner le millésime 2020 et de privilégier la commercialisation, dès à présent, d'un millésime 2021 aux équilibres magnifiques, un vin tout en élégance altière, en raffinement aromatique, en verticalité fuselée et en énergie. Un millésime de faibles rendements, aux maturités tardives, où l'empreinte du terroir se révèle avec une formidable intensité.

Dès le premier nez, on est saisi par cette verticalité pénétrante et surtout cette sensation de raffinement princier qui semble habiter ce Riesling à tous les niveaux. Il s'ouvre sur une expression minérale subtile : des anfractuosités volcaniques et gréseuses émergent de fins arômes de fleurs séchées et de fleurs des champs, de bleuet et de jasmin, de pensée et de lys. Autant de notes jamais tonitruantes, mais qui semblent plutôt susurrer leur mélodie. Les épices ne sont pas loin, les fruits jaunes non plus.

C'est en bouche que le cœur fruité jaillit, porté par une eau pure, cristalline et dynamique, comme celle d'un torrent de montagne juste naissant. On se régale de saveurs de pêche jaune, de mangue et d'ananas, d'orange et d'abricot, relevés de notes puissantes, presque incandescentes, de poivre et de clou de girofle, de cumin et de safran. On pense aussi à un succulent pain d'épices, à un cake aux fruits confits, à du

gingembre confit. Les saveurs de prune Reine-Claude et même de quetsche s’acoquinent avec une énergique touche de cardamome verte mais aussi la baie de genièvre et le poivre blanc.

Parfait prolongement de toutes les émotions ressenties pendant la dégustation, la finale nous comble de plaisir et d’énergie, de droiture et de tension salivante. La sapidité est prodigieuse, sur des saveurs de citron yuzu, de mandarine, de kiwi acidulé, mais aussi de gros sel ou de réglisse.

Une grande bouteille que l’on veillera à encaver quelques années (ou bien plus !) avant de l’associer à des sashimis raffinés, une salade de langoustine ou d’araignée de mer aux agrumes, un bar en croûte de sel et son beurre citronné aux salicornes, ou encore un turbot rôti, accompagné de pointes d’asperges vertes et d'une cuillère de caviar d’Aquitaine. Un must.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Riesling - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair et brillant

Nez : Raffiné, pénétrant : pierre-ponce, caillou frotté, fines notes de fleurs séchées et de fleurs des champs, de bleuet et de jasmin, de pensée et de lys, épices douces, pêche jaune, coing, abricot et mangue.

Bouche : Un fruit jaillissant, porté par une eau cristalline et dynamique. Saveurs de pêche jaune, de mangue et d'ananas, d'orange et d'abricot, relevés de notes puissantes, incandescentes, de poivre, clou de girofle, cumin et safran. Pain d'épices, gingembre

Accords mets-vins : Sashimis raffinés, une salade de langoustines ou d'araignée de mer aux agrumes, un bar en croûte de sel et son beurre citronné aux salicornes, ou encore un turbot rôti, accompagné de pointes d'asperges vertes et de quelques grains de caviar d'Aquitaine

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement conseillé aujourd'hui

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique