Domaine Ostertag - Gewurztraminer Fronholz Sélection de Grains Nobles (37.5 cl) - 2018

Une fois n’est pas coutume dans ce véritable « temple » alsacien des grands vins secs, Arthur Ostertag nous a réservés quelques demi-bouteilles de cette prodigieuse Sélection de Grains Nobles de Gewurztraminer, un véritable extrait de parfums, un élixir de vie à la capacité de garde infinie ou presque…

En 2018, la fin d’été aux matinées un peu brumeuses et aux journées toujours très ensoleillées a permis au botrytis de se développer lentement. Cette rarissime Sélection de grains nobles est issue d’un ramassage par tries successives, entre fin septembre et mi-octobre, des plus belles grappes botrytisées de gewürztraminer sur le terroir emblématique du Fronholz.

Au-delà de son extraordinaire richesse aromatique, ce véritable concentré de fruit et de terroir dégage une fascinante impression de calme, de sérénité, de temps suspendu. Encore une fois, on tombe sous le charme de cette danse harmonieuse qui se joue devant nous entre un fruit éclatant d’arômes et de saveurs et un cortège d’épices, toujours mystérieux, toujours envoûtant.

Les notes sensuelles et gourmandes d’ananas et d’abricot confits, de gelée de coing et de litchi, d’essence de rose, d’orange sanguine et de mandarine confite s’entremêlent avec le gingembre mariné, la poudre de noix de muscade, la ras el-hanout, le poivre vert ou la cardamome. Aux évocations de confiture de mirabelle et de pêche jaune répondent des nuances de curcuma et de cumin.

On adore cette sensation sphérique, tournoyante, qui anime sans cesse ce précieux nectar, au nez comme en bouche. Son toucher est extraordinairement doux et soyeux, déposant sur chaque papille un concentré de fruits confits et d’épices réconfortantes. Aux arômes déjà présents au nez, on pourrait rajouter maintenant la mangue, le suc de fleurs jaunes et l’extrait de bergamote. Plus on avance vers la finale, plus s’affirme une dimension poivrée, évoquant l’énergie croquante, presque citronnée, d’une baie de Sichuan ou d’un poivre Timut. L’équilibre entre suavité et tonicité est admirable.

Ce splendide Gewurztraminer Fronholz en Sélection de Grains Nobles appelle de toute ses forces un foie gras poêlé et son chutney de mangue ou d’abricot !

Quantité limitée à 3 demi-bouteilles (37.5 cl) par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Gewurztraminer Fronholz Sélection de Grains Nobles (37.5 cl) - 2018

Dégustation et accords

Robe : Vieil or, reflet rose orangé

Nez : Voluptueux, envoûtant : ananas et abricot confits, gelée de coing, litchi au sirop ou mandarine confite. gingembre mariné, noix de muscade, ras el-hanout, poivre vert, cardamome, essence de rose. Confiture de mirabelle, pêche jaune.

Bouche : Sphérique et tournoyante. Un toucher extraordinairement doux et soyeux, déposant sur chaque papilles un concentré de fruits confits et d'épices. Ajoutons la mangue et la bergamote. Finale tonique sur une note de poivre Sichuan.

Accords mets-vins : Un foie gras poêlé et son chutney de mangue ou d'abricot !

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2060 ou plus

Température de service : 11°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique et bio-dynamique