Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2020

Derrière ce sigle intriguant se cache la référence cadastrale de cette petite parcelle de 40 ares à peine, plantée en Pinot Gris. Elle se situe à la pointe Nord-Est du Grand Cru Muenchberg, là où une veine calcaire se mêle aux sols de grés rose et de sédiments volcaniques. Le Pinot gris tire de ce substrat à dominante calcaire une personnalité singulière et affirmée. Véritable « monstre sacré » pour tous les amateurs de l'expression alsacienne de ce cépage bien connu, le rarissime A 360 P trouve l'équilibre parfait entre l'élégance florale, une sève riche et active, son énergie fruitée et cette dimension empyreumatique et épicée typique du Muenchberg.

Comme toutes les vignes du Domaine, celle-ci est bien sûr cultivée suivant les principes de la bio-dynamie et ses rendements sont très limités : une vingtaine d'hectolitres par hectare en moyenne. Soucieux de sublimer le terroir et le raisin et d'obtenir profondeur et complexité, André Ostertag a fait le choix, poursuivi par Arthur, de vinifier et d'élever cette cuvée en barrique de chêne des Vosges, en évitant cependant le bois neuf, et en laissant s'opérer la fermentation malo-lactique.

Le résultat se montre aujourd'hui irrésistiblement sensuel et profondément imprégné de terroir. Le nez, d'abord discret sur des notes de beurre de cacahuètes, de pâte de noisette, de confiture de mirabelle et de coulis d'abricot, s'intensifie au fil de l'aération. On se régale maintenant d'expressions denses de crème de marron, de gelée de coing, de crêpe Suzette, mais aussi de brioche au beurre, de madeleine finement citronnée et de viennoiseries. Un puissant courant d'épices jaillit ensuite du verre, autour du curcuma, du gingembre en poudre, de la cannelle, de la badiane et du garam masala. Quel voyage !

On retrouve en bouche cette superbe générosité du fruit et ces marqueurs épicés qui font décidément la signature du millésime 2020 sur le terroir du Muenchberg. On pense à une salade d'orange à la cannelle, à la rhubarbe confite, à une soupe de pêches délicatement rehaussée d'une touche de fleur d'oranger, à un abricot flambé, relevé de quelques notes de poivre et de clou de girofle. La mirabelle est toujours là, gourmande et finement acidulée. Des notes de cumin donnent à ce splendide Pinot gris des accents orientaux, d'autant que les pois chiches ne sont pas loin. Tout comme la coriandre et le thé à la menthe… Si le sol apporte une puissante dimension empyreumatique, évoquant une roche en fusion mais aussi des fruits imprégnés de poivre et de piment, la finale sait aussi laisser entrevoir une dimension rafraîchissante tournée vers les agrumes et les herbes fines.

Avec sa densité tannique digne d'un grand rouge, ce Muenchberg A360 P

n’e finit pas de tutoyer les sommets. Bâti pour une longue garde, il vous régalera d’ici 8 ou 10 ans avec une oie farcie aux épices et fruits secs, ou une échine de cochon laquée à la sauce teriyaki puis cuite à basse température.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Ostertag - Muenchberg Grand Cru Pinot Gris A360P - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or pâle à or gris

Nez : Sensuel, complexe : beurre de cacahuètes, pâte de noisette, confiture de mirabelle et coulis d'abricot, crème de marron, gelée de coing, crêpe Suzette, brioche au beurre, madeleine finement citronnée et viennoiseries, curcuma, gingembre, garam masala

Bouche : Gourmande, acidulée, superbe imbrication des fruits et des épices. Salade d'orange à la cannelle, rhubarbe confite, soupe de pêches rehaussée d'une touche de fleur d'oranger, abricot flambé, relevé de poivre et baie de genièvre

Accords mets-vins : Canard laqué à la Pékinoise en deux services. Une oie farcie aux épices et fruits secs, ou une échine de cochon laqué à la sauce teriyaki puis cuite à basse température

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique