

Domaine Ostertag - Pinot Gris Fronholz - 2016



On le sait, André Ostertag a largement contribué à la redécouverte et à la reconnaissance de ce terroir de la colline d'Epfig, à la fois bien ensoleillé, du fait de sa rare exposition au Sud-Ouest, mais aéré grâce à son éloignement relatif du massif vosgien.

Ce que l'on sait aussi, c'est qu'André Ostertag excelle à révéler la capacité du pinot gris à offrir une lecture extrêmement racée et précise de son terroir, surtout lorsque, comme lui, on fait le choix de le cueillir à juste maturité et de le vinifier en sec. Ici, la présence en surface de sables et de quartz et le sous-sol assez argileux et plus calcaire en profondeur confèrent au vin un très bel équilibre entre densité de matière et finesse minérale, saline.

Après une vinification sur levures indigènes et un élevage en fûts de chêne des Vosges, incluant très peu de bois neuf (moins de 10%), ce Pinot Gris Fronholz 2016 voit, plus encore que l'an passé, le cépage s'effacer derrière le terroir. Même si tout ici n'est encore que suggéré, tant ce vin est clairement taillé pour passer quelques années en cave, on est immédiatement surpris et séduit par cette sensation de pureté qui s'en dégage, comme une eau de source cristalline.

Là où le 2015, solaire, nous envahissait avec ses arômes de fruits confits et de miel, ce 2016, plus « photosynthétique », nous balade plutôt dans un jardin de fleurs blanches, d'herbes fines et d'épices délicates, un jardin qui serait traversé çà et là de quelques embruns marins.... Bien sûr, le fruit est bien présent, parfaitement sain, sur des saveurs de poire, de coing, de citron et une touche d'ananas.

L'équilibre en bouche est, comme toujours, remarquable : texture fluide et soyeuse, juste acidité qui amène fraîcheur et énergie, longue finale saline et fumée. Tout est déjà parfaitement en place mais demande à s'affirmer, en passant au moins quelques mois en cave... ou, encore mieux, quelques années ! Voici un remarquable vin de gastronomie, imparable sur une volaille rôtie ou un tajine de veau !

Domaine Ostertag - Pinot Gris Fronholz - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Se livre après une bonne aération, dans un registre délicat : fleurs blanches, herbes fines, embruns, safran, une touche de girofle. Poire, coing, zeste de citron confit, ananas.

Bouche : Texture fluide et soyeuse, juste acidité qui amène fraîcheur et énergie, longue finale saline et fumée, très stimulante.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, une belle volaille rôtie, un tajine de veau, une lotte au safran. Plus tard, une crème de lentille au foie gras. Un risotto au safran.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération de 2 heures recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique et bio-dynamique