



Producteur : Domaine Ostertag

SAQ (CCNP) : 12392751

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 39.25 \$

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : Andre Ostertag

Géologie du sol : argilo-gréseux, marnes et argiles bariolées.

Superficie : 12 hectares / 6 jardins de vignes à Epfig

Encépagement : Gewürztraminer (100%)

Élevage : en cuve, sur lies

Aspect visuel : joli jaune doré intense

Aspect gustatif : léger en alcool, mais superbe équilibre avec le sucre et l'acidité; très près du fruit; gewürztraminer très docile par rapport à l'habitude

Aspect olfactif : assez exhubérant, dominante de rose et de marmelade

Accord vin et mets : apéritif, cuisine exotique (curi), fromages relevés

Conservation : à boire d'ici 3 ans

Le domaine :

Vigneron-poète en quête perpétuelle d'un sens esthétique, en rupture avec la tradition et le folklore de l'Alsace productiviste des années 70-80, André Ostertag a cheminé vers la biodynamie jusqu'à l'adopter en 1997, pour mieux révéler l'énergie des terroirs d'Epfig et de Nothalten (Bas-Rhin), parfaitement inconnus avant lui.

Il a été l'un des artisans du renouveau esthétique des vins d'Alsace de ces 30 dernières années, qui passe par des rendements plus faibles, des maturités plus abouties, et un respect des cycles et équilibres du vivant.

Depuis 2018, son fils Arthur a pris les commandes du domaine et perpétue le travail engagé par André tout en y apportant une touche personnelle et un dynamisme nouveau.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit?, Sep 2021

Le Domaine Ostertag est un magnifique producteur biodynamique en Alsace (je vous en parle sur chacun des arrivages). J'adore ce qu'ils font avec le riesling. Je n'avais jamais pris le temps de lire la page que lui dédie le site Kermit Lynch, mais on y apprend beaucoup sur le domaine et André Ostertag. Cette cuvée provient d'une parcelle de 1,5 hectare plantée sur sols argileux et graveleux. Fermentation et élevage en cuves pendant 12 mois sur lies. 37 grammes de sucre résiduel, magnifique avec fromages ou dessert, à faire vieillir sans hésiter, quoique déjà bon!

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=1436ba6d65>

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

L'équilibre est un élément-clé de tout bon gewurztraminer. C'est vrai de tous les vins certes, mais particulièrement avec ce cépage dont l'exubérance naturelle peut vite saturer les papilles. Celui d'Ostertag, bien qu'arrondi d'un reste perceptible de sucre (37 g/L selon saq.com) ne verse pas dans la lourdeur. Le vin est rond, mais une bonne dose d'extraits phénoliques et une saine amertume font écho à sa douceur, laissant en finale une sensation harmonieuse. Laissez-le dormir en cave jusqu'en 2025-2027 et servez-le avec un munster. Vous vous régalez.