ALSACE LES JARDINS RIESLING

2018 · Blanc · France / Alsace

Producteur : Domaine Ostertag
Couleur : Blanc

Appellation : Alsace
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Alsace
Nom du propriétaire : Famille Ostertag
Géologie du sol : 3 natures de sol basées sur les Grès roses des Vosges : sablo-gréseux, argilo-gréseux, gréso-volcanique
Superficie : 13 jardins de vignes à Epfig, Itterswiller et Nothalten
Encépagement : Riesling (100%)
Âge moyen des vignes : 35

Vinification : Traditionnelle, pressurage lent, levures indigènes, débourbage, encuvage puis fermentation en cuve.
Élevage : en cuve sur lie. Pas de filtration

Aspect visuel : Jaune pâle
Aspect gustatif : fruité, ample et bel concentration.
Aspect olfactif : arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches.

Conservation : 10 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 :

Jean Aubry, Le Devoir, Jun 2021

Dans un monde idéal, un pipeline gonflé de ses 8000 mètres cubes/seconde de riesling devrait être installé et branché entre la cave du grand manitou André Ostertag et celle de l'auteur de ces lignes. À défaut de «monde idéal», je me contenterai de siffler cette flûte d'énergie vitaminée dont la vitalité fruitée et minérale fait littéralement monter la pression sous le couvercle de l'émotion et du bonheur. Il y a ici l'essence et la substance, l'être et le bien-être, mais surtout un blanc d'un équilibre envoûtant, tout à la fois épuré et consistant, lumineux et, oui, heureux d'être, tout simplement.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/609849/billet-vins-un-cimetiere-de-bouteilles

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2021

On annonce la première canicule de l'année. Rien de mieux pour se rafraîchir que de siroter, bien assis dans son jardin, cette petite merveille de riesling vinifié par la famille Ostertag.
C'est qu'il faut savoir que le domaine fait environ 14 hectares répartis sur… plus de 80 parcelles différentes! Autant de petits jardins cultivés en bio et biodynamie depuis 1997. Ici, les raisins proviennent d'une parcelle de 2,5 hectares dont les vignes ont une moyenne d'âge de 30 ans. Levure indigène. Pas de filtration. Vinifié et élevé sur lies en cuve inox afin de conserver un maximum de «pureté», le riesling étant le cépage champion pour faire ressortir les nuances du «terroir».
Nez fin et élégant aux tonalités de lavande, de mandarine, de zeste de lime et d'iode. La bouche est énergique, droite et juteuse à la fois. Le vin gagne en amplitude et offre une finale soutenue évoquant le melon et l'abricot. C'est parfaitement sec malgré les quelques grammes de sucre résiduel affichés, l'acidité venant équilibrer l'ensemble avec brio. À l'apéro, bien frais, ou pour accompagner poissons, mets asiatiques, sushis.

https://www.journaldemontreal.com/2021/06/05/ostertag-le-parfait-vin-de-jardin