



Producteur : Domaine Ostertag

SAQ (CCNP) : 866681

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 36.25 \$

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : Domaine Ostertag

Encépagement : Pinot Gris (100%)

Vinification : fermentation en fûts

Élevage : élevage en fût sur lies avec bâtonnage

Aspect visuel : couleur jaune doré pale

Aspect gustatif : texture à la fois riche et tendue, bois discret bel équilibre

Aspect olfactif : nez moyennement mais profond ouvert sur la poire et le miel

Accord vin et mets : porc, cuisine orientale, poisson gras, crustacé

Conservation : 5-6 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 :

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

Le jardin des Ostertag se partage en 88 parcelles et 5 villages. Ce pinot gris (la cuvée était jadis nommée Barriques) provient de quatre jardins, cultivés dans les communes d'Epfig, d'Itterswiller et d'Albé, sur des sols d'argile, de grès, de loess et de schiste. Le site de la SAQ fait état d'un sucre résiduel de 5.3 g/L, mais on les sent à peine, pas plus qu'on sent les parfums boisés de la barrique, qui ne sert qu'à nourrir la texture du vin. Matière phénolique, acidité et amertume, tous les éléments sont en équilibre. Pour l'apprécier à sa juste valeur, aérez-le pendant une heure en carafe et servez-le à la fin du repas, avec des fromages relevés.