



Producteur : Domaine Ostertag

Couleur : Blanc

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : André Ostertag

Géologie du sol : Sable blanc, quartz, argile, marne

Superficie : 12 hectares

Encépagement : Pinot Gris (100%)

Âge moyen des vignes : 20

Vinification : Vendanges manuelles retardées, pressurage doux, fermentation sur levures indigènes en cuves inox jusqu'à l'obtention d'un vin sec

Élevage : en barriques pendant 12 mois (10 à 20% de barriques neuves)

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 :

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

Le terroir de Fronholz profite d'une exposition sud-ouest (un fait rare en Alsace) au sommet de la colline d'Epfig. Ce terrain de jeu rêvé pour le pinot gris est cultivé en biodynamie depuis une vingtaine d'années. Le 2018 s'ouvre sur des notes fumées et terreuses singulières, qui évoquent le thé pu'er. En bouche, le vin est riche en extraits, très structuré et presque tannique; plein de fougue et de jeunesse, avec de légers accents de réduction qui évoquent les céréales grillées. Un vin complet et complexe qui n'atteindra son apogée que vers 2026, mais que les plus patients voudront attendre pendant une quinzaine d'années.

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2020

Enfin, mon moteur de bonheur avait tout le carburant voulu avec ce Pinot Gris «Fronholz» 2018 du Domaine Ostertag, un blanc alsacien qui, visiblement, a déjà inspiré plusieurs d'entre vous, car les quantités disponibles sont au plus bas. L'échantillon reçu, véritable baume pour l'âme, devrait être prescrit à tous les esseulés dont la mèche vacille sous l'aridité du confinement actuel. Discrètement, André Ostertag, tel un lutin se dégageant des entrailles de son terroir, instille une lumière précieuse dans ce vin, une lumière vivante parcourant un spectre étonnant de tonalités et de saveurs dont il est difficile de départager le début de la fin. Magique!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/588335/billet-vins-l-inspiration-comme-moteur-de-bonheur>