



Producteur : Domaine Ostertag

Couleur : Blanc

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : Andre Ostertag

Superficie : 12 hectares

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.