



Producteur : Domaine Ostertag

SAQ (CCNP) : 739813

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 51.00 \$

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : André Ostertag

Géologie du sol : coteau raide orienté plein Sud situé à Nothalten. Grès rose des Vosges et sable rouge

Superficie : 0,75 ha

Encépagement : Riesling (100%)

Élevage : en fût

Accord vin et mets : poisson, fruit de mer, fromages fins

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 :

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

Il faudra être rapide pour mettre la main sur les dernières bouteilles, le vin étant disponible dans moins d'une dizaine de succursales. Je vous en parle quand même pour que vous soyez prêts à sauter dessus lors du prochain arrivage. Du riesling de haute voltige par la famille Ostertag. Moins dense que le 2018, il se révèle pourtant aussi convaincant avec sa complexité aromatique, sa profondeur et son équilibre en bouche ainsi que sa splendide longueur en finale. Un super vin de gastronomie.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/09/10/avant-quil-nen-reste-plus>

Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2021

Il reste très peu de ce grand riesling sur les rayonnages, mais s'il n'en tenait qu'à moi, je vous en porterais une bouteille personnellement à la maison tant sa dégustation vous rapproche du Grand Ordonnateur de l'univers. Le cépage se plie ici aux ordres du terroir, suggérant rapidement un caractère tenace de verveine, de citron, de sel et de pâte de coing, sans cesse amplifié par une sève dynamique et précise. L'expérience est sensationnelle, en ce sens qu'elle fait référence au dépassement de ses propres sens. Grand vin inspiré de la biodynamie à servir sur vos plus beaux fromages en fin de repas, histoire d'accélérer la volubilité de la conversation.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/631212/billet-vins-cachayes-de-francois-lurton-un-grand-vin-se-confirme>