



**Producteur :** Domaine Ostertag

**Couleur :** Blanc

**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

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

### 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 2023*, Oct 2022

Noté dans les pages du Guide du vin depuis plus de 20 ans, ce pinot gris jadis nommé Barriques troque son gras et son volume habituels pour un supplément de fraîcheur et de définition aromatique. Abricot, poire, crème de citron se mêlent, sous de fines notes de beurre, rappel que le vin complète sa transformation malolactique "à la bourguignonne", dans des fûts de chêne neutre. Un pinot gris complet, élégant, complexe et long en bouche.

**Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2022**

Il arrive de ces moments magiques. Par exemple, l'accord parfait entre ce bijou de pinot gris et une goyère au Mamirolle, mariage sur le plan de la texture et des parfums, comme si l'un se fondait dans l'autre le plus naturellement du monde. Cette cuvée évidemment révèle un pinot gris bien né, d'une formidable définition, mais surtout de profondeur manifeste, qui joue sur le détail (rose, gingembre, safran, etc.), ainsi qu'un équilibre qui joue l'acidité en sourdine sans pour autant contrecarrer l'harmonie d'ensemble. Un flacon inspiré, encore une fois signé André Ostertag.

Pinot Gris «Les jardins» 2019, Domaine Ostertag, Alsace, France (36,25\$ – 866681).

*<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/676212/billet-vins-bienvenue-dans-le-metaverse>*

**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.