



Producteur : Domaine Ostertag

Couleur : Blanc

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : Andre Ostertag

Géologie du sol : Argilo-gréseux, marnes et argiles bariolées.

Superficie : 12 hectares / 6 jardins de vignes à Epfig.

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 : En apéritif, avec des cuisines exotique (curi) ou des fromages relevés.

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 :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Aug 2022

Le clan Ostertag choisit ici de laisser libre cours au millésime, au cépage et à sa fermentation sans rectifier le profil ni ajuster les paramètres du vin en fonction de la demande du marché. Cette «liberté» se traduit par un vin riche et opulent, certes pourvu de sucres résiduels importants, mais traduisant fidèlement le caractère historique des grands blancs d'Alsace. Le tout est cependant livré ici de façon épurée et inspirée,

sous l'impulsion d'une extraordinaire envolée aromatique, mais aussi par l'entremise d'un jeu de textures tout aussi intrigant et satisfaisant au palais. À savourer avec des dumplings épicés ou une part de Munster qui se serait frotté à quelques graines de carvi.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/744222/billet-vin-des-perdants-magnifiques>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jun 2022

Blanc. Le Domaine Ostertag est un magnifique producteur biodynamique en Alsace (je vous en parle sur chacun des arrivages). J'adore ce qu'ils font avec le riesling. Je n'avais jamais pris le temps de lire la page que lui dédie le site Kermit Lynch, mais on y apprend beaucoup sur le domaine et André Ostertag. Cette cuvée provient d'une parcelle de 1,5 hectare plantée sur sols argileux et graveleux. Fermentation et élevage en cuves pendant 12 mois sur lies. 37 grammes de sucre résiduel, magnifique avec fromages ou dessert, à faire vieillir sans hésiter, quoique déjà bon!

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=1b5099a0ae>

Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2021

Nous sommes ici dans la vendange tardive. C'est dire que le nez et le palais s'emballent déjà à gravir les marches culminant sur une opulence qui frise ici la démesure. Mais une démesure qui s'inscrit aussi dans la mesure, celle d'une redoutable précision de détails et de nuances, le tout porté par une sève aussi énergique que puissante, aussi riche que profonde et longue en bouche. Chèvrefeuille, réséda, miel, épices, cardamome ne sont que quelques clés permettant d'accéder au munster, mets épicés et autre galette de frangipane qui s'inviteront à table. Pour ma part, une pointe de tarte Tatin et quelques millilitres de ce nectar suffiront à mon petit bonheur de 16 heures.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/635046/billet-vins-vins-d-epicerie-ou-est-le-fruit>

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

L'équilibre est un élément-clé de tout bon gewurztraminer. C'est vrai de tous les vins certes, mais particulièrement avec ce cépage dont l'exubérance naturelle peut vite saturer les papilles. Celui d'Ostertag, bien qu'arrondi d'un reste perceptible de sucre (37 g/L selon saq.com) ne verse pas dans la lourdeur. Le vin est rond, mais une bonne dose d'extraits phénoliques et une saine amertume font écho à sa douceur, laissant en finale une sensation harmonieuse. Laissez-le dormir en cave jusqu'en 2025-2027 et servez-le avec un munster. Vous vous régalez.