

**Producteur :** Domaine Ostertag**Couleur :** Blanc**Appellation :** Alsace**Type de produit :** Vins**Pays :** France**Région viticole :** Alsace**Nom du propriétaire :** André Ostertag**Géologie du sol :** Sol de sable blanc, quartz, argile et marne.**Superficie :** 12 hectares.**Encépagement :** Pinot Gris (100%)**Âge moyen des vignes :** 20 ans.**Vinification :** Vendanges manuelles tardives, 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).

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 :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Mar 2023

Le Domaine Ostertag est un magnifique producteur biodynamique en Alsace (je vous en parle sur chacun des arrivages). Sur la page que lui dédie le site Kermit Lynch, on y apprend beaucoup sur le domaine et sur André Ostertag. Cette cuvée provient d'une parcelle à Fronholz où les pinot gris ont 20 ans et ont été plantés sur des sols composés de sable blanc, de quartz, de marnes et d'argiles. L'élevage d'un an se fait en vieilles barriques avec 10 à 20% de bois neuf.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=410a4ab82f>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Mar 2023

Je ne saurais dire si c'est la marque des sols d'Epfig ou la signature des vignerons, mais les vins d'Ostertag ont une identité aromatique unique, peu importe le cépage. Le vignoble de Fronholz est situé sur le sommet et les pentes sud-ouest de la colline dans le village d'Epfig. Arthur Ostertag y cultive le riesling, le gewurztraminer, le muscat, le sylvaner, le pinot noir, ainsi que le pinot gris, lequel donne année après année un vin étonnamment séduisant. Très bien servi par le millésime, le 2020 est gras et tonifié par une acidité structurante. Superbe intensité aromatique; la minéralité se devine déjà, mais elle ne sera que plus affirmée après quelques années en cave. Un vin d'une grande envergure.

<https://mailchi.mp/36fa5861e095/linfolettre-de-nadia-fournier-23-mars-2023?e=287a116580>

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Le vignoble de Fronholz est situé sur le sommet et les pentes sud-ouest de la colline dans le village d'Epfig. Les Ostertag y cultivent le riesling, le gewurztraminer, le muscat, le sylvaner, le pinot noir ainsi que le pinot gris, lequel donne année après année un vin étonnamment séduisant. Gras et tonifié par une acidité structurante; superbe intensité aromatique. Une minéralité sous-jacente se devine déjà aujourd'hui, mais elle ne sera que plus affirmée après quelques années en cave. Un vin d'une grande envergure, très bien servi par le millésime 2020.

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2022

On ne peut s'empêcher de lier ce cru à une gastronomie de cru, haute en saveurs comme en nuances et en raffinement. Ris de veau, lotte grillée au curry, homard en sarcophage (lobster roll) conviendront, il est vrai, mais une pièce du compositeur Philip Glass religieusement écoutée en forêt créera l'émotion aussi, car ce vin respire large et profond, par petites saccades, tel un souffle de vent dans les frondaisons. Un blanc substantiel sous pâte feuilletée tel un chausson chaud aux pommes et aux poires dont il partage les saveurs de fruit et de pâtisserie, le tout arrondi par quelques sucres judicieusement intégrés à la vitalité du relief fruité. Un régal princier.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/739281/billet-vin-royal-comme-le-r-de-monsieur-m>

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'ér. 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>