



Producteur : Domaine Ostertag

Couleur : Orange

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : André Ostertag

Encépagement : Gewürztraminer (80%) et Pinot Gris (20%)

Le domaine :

Les étiquettes de cette collection colorée sont dessinées par Christine (la mère d'Arthur Ostertag). André avait créé "Les aventures du mouton masqué" dans les années 1990, pour une gamme de vins atypiques, souvent boudés par les dégustateurs de l'INAO. Le mouton ici étant André.

Depuis la reprise d'Arthur en 2016, il a voulu rendre hommage à cette série de vins et en a profité pour la rebaptiser "Les aventures de l'agneau masqué". Arthur qui représente ici l'agneau

La muse de ces cuvées, différentes d'un millésime à l'autre, demeure le Gewurztraminer vinifié avec ses peaux.

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le Journal de Montréal*, *Blogue Les Méchants Raisins*, Dec 2023

En 2016, Arthur Ostertag a lancé Les Aventures de l'Agneau Masqué, une série de vins orange, vouée à évoluer, au fil des millésimes. Le 2020 (Épisode 4) est le fruit d'un assemblage de 80% de gewurztraminer et de pinot gris, laissé à fermenter avec leurs peaux (et un peu de rafle) pendant une dizaine de jours. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant neuf mois et embouteillé sans sulfitage ni filtration. Le nez embaume les fruits tropicaux, la rose bourbon et les oranges confites. L'attaque en bouche est franche et nette, avec une agréable intensité aromatique et juste ce qu'il faut de structure et d'amertume, sans trop d'astringence. En somme, un vin orange équilibré, qui pourra faire un bel accord pour le jambon à l'ananas, à condition qu'il ne soit pas trop sucré.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/12/23/noel-a-lalsacienne-deuxieme-partie>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Sep 2023

Le Domaine Ostertag est un magnifique producteur biodynamique en Alsace (je vous en parle sur chacun des arrivages). André Ostertag, depuis 2016, a lancé une série de vins de macération dont il fait une édition par année. Sur 2020, il a macéré 70% de gewurztraminer et 30% de pinot gris.