



Producteur : Domaine Ostertag

Couleur : Blanc

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : André et Arthur 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%)

Âge moyen des vignes : 25 ans

Élevage : En fût

Aspect gustatif : Exubérance à peine en retenue, avec un profil gourmand, pulpeux et gorgé de fruits tropicaux. La matière valse avec beaucoup d'élégance sur une trame acide et minérale fondue mais juste. Grand vin !

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

Le domaine :

Les Vins de Pierre expriment la singularité d'un terroir précis. Chaque vin porte en lui les gènes de son terroir d'origine et il est des endroits qui possèdent une âme, une énergie particulière. Bien souvent, ce sont des lieux où la culture de la vigne remonte à très loin, jusqu'aux moines cisterciens, pionniers des grands vignobles d'aujourd'hui. Sur ces lieux-dits, le cépage est relégué au second plan; il sert de médium, de matérialisation des énergies du ciel et de la terre. Les racines de la vigne captent les éléments du sous-sol dans leurs moindres nuances, et restituent la minéralité de la roche-mère dans le raisin. Les feuilles sont ouvertes vers le ciel, dialoguent avec l'univers, concentrent toute l'énergie du soleil et des étoiles dans le fruit.

Revue de presse :

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

Le nom de ce cru situé dans le petit village de Nothalten signifie «montagne chaude», en raison de son exposition plein sud ainsi que d'une faible circulation d'air. Les Ostertag y pratiquent la biodynamie depuis 1997 et produisent, chaque année, un riesling d'exception. Plénitude et longueur, saveurs précises et complexes, intenses et pourtant déclinées avec tant de grâce, et cette sobriété élégante qui est la marque du domaine. Tout y est, mais rien n'est en trop. Vous pourrez déjà vous en régaler avec des pétoncles à

peine saisis ou le laisser dormir en cave jusqu'en 2028. Stocks limités à la SAQ; profitez-en pendant qu'il en reste.

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