ALSACE PINOT

2022 · Blanc · France / Alsace

Producteur : Domaine Ostertag
SAQ (CCNP) : 15185554
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 37.75 $

Appellation : Alsace
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Alsace
Encépagement : Pinot blanc (45%), pinot auxerrois (30%) et Pinot Gris (24%)

Vinification : Vendanges manuelles. pressurage en grappes entières. Fermentation en fûts
Élevage : Neuf (9) mois en fûts sur lies avec bâtonnage.

Aspect visuel : Jaune pâle aux reflets légèrement verdâtres.
Aspect gustatif : Fraîcheur sapide.
Aspect olfactif : Notes briochées avec une touche d'amandine, de fleurs blanches et de cenelles.

Conservation : Servir frais et boire dans sa jeunesse.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Journal de Montréal, Aug 2024

Domaine Ostertag, Pinot 2022, Alsace, France
37,75$ - Code SAQ 15185554 – 13% – Biodynamie
Relativement nouveau à la SAQ, le Pinot d'Ostertag est composé pour moitié de pinot gris, complété de pinot blanc et d'auxerrois, issus de cinq différentes parcelles autour du village d'Epfig, sur des sols d'argile, de calcaire et de grès. Le tout est fermenté et élevé en cuves d'inox et en fûts de chêne neutres. Les fidèles d'Ostertag ne seront pas surpris d'y trouver ce profil vibrant, doublé d'une onctuosité fine, qui caresse le palais sans jamais le fatiguer. Pas spécialement long ni complexe, mais savoureux.
⊠⊠⊠1/2 [$$$]

https://www.journaldemontreal.com/2024/08/17/une-brochette-de-vins-blancs-de-terroir

Jean Aubry, Le Devoir, Aug 2023

Le maître d'Epfig nous livre ici sa vision personnelle de ses pinots chéris (gris, auxerrois et blancs). Les voilà donc réunis dans ce style économe et précis propre à la maison, avec une légère pointe de volatile qui

excite et transporte les arômes fruités. Beaucoup de finesse, mais aussi de légèreté, sur une bouche qui ne cesse de s'épanouir en prolongeant longuement la finale. À servir sur un gruyère ou un beaufort, pour l'enrober plus encore.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/796979/des-vins-a-grappiller-pendant-qu-il-en-reste

Jean Aubry, Le Devoir, Aug 2023

Le maître d'Epfig nous livre ici sa vision personnelle de ses pinots chéris (gris, auxerrois et blancs). Les voilà donc réunis dans ce style économe et précis propre à la maison, avec une légère pointe volatile qui excite et transporte les arômes fruités. Beaucoup de finesse, mais aussi de légèreté, sur une bouche qui ne cesse de s'épanouir en prolongeant longuement la finale. À servir sur un gruyère ou un beaufort, pour l'enrober plus encore.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/796347/a-grappiller-pendant-qu-il-en-reste

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jun 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. Je crois comprendre que c'est la première fois qu'il fait cette cuvée, qui est un assemblage de ses pinots qu'ils n'assemblent pas d'habitude. Je présume un élevage en barriques sur lies pendant 12 mois.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=84bf8920ba