



**Producteur :** Domaine Ostertag

**SAQ (CCNP) :** 12392777

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 62.25 \$

---

**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 :

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 :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Oct 2024

Évidemment que ça déménage. Au nez comme en bouche. L'énergie y est une fois de plus considérable, avec, derrière la riche robe or-rose, la morsure fine d'un léger rancio oxydatif relevé d'une pointe de volatile qui énergise l'ensemble, ajoutant à la profondeur et à la longueur de l'ensemble. Un bio vivant, dense de fruité, un rien exotique avec sa nuance de racine de gingembre frais. Vin de soir et de gastronomie. Cher oui, mais ça déménage et ça bouscule l'idée que l'on se fait du pinot gris.

**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 vigneron, 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>

**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, 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'er. 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 flaveurs 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>