ALSACE FRONHOLZ PINOT GRIS

2022 · Blanc · France / Alsace



Producteur : Domaine Ostertag
SAQ (CCNP) : 12392777
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 68.75 $

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.

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 pus affirmée après quelques années en cave. Un vin d'une grande envergure, très bien servi par le millésime 2020.