



Producteur : Domaine Ostertag

SAQ (CCNP) : 739813

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 60.25 \$

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>

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Les Ostertag pratiquent la biodynamie depuis 1997 sur le Heissenberg. 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. L'exubérance élégante du 2019 et son profil gourmand, pulpeux et gorgé de fruits tropicaux, est soutenu par une trame acide et minérale qui élève la matière en bouche et la porte en finale avec grâce. Déjà excellent; il a tout pour grandir en beauté.

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Sep 2021

Il faudra être rapide pour mettre la main sur les dernières bouteilles, le vin étant disponible dans moins d'une dizaine de succursales. Je vous en parle quand même pour que vous soyez prêts à sauter dessus lors du prochain arrivage. Du riesling de haute voltige par la famille Ostertag. Moins dense que le 2018, il se révèle pourtant aussi convaincant avec sa complexité aromatique, sa profondeur et son équilibre en bouche ainsi que sa splendide longueur en finale. Un super vin de gastronomie.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/09/10/avant-quil-nen-reste-plus>

Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2021

Il reste très peu de ce grand riesling sur les rayonnages, mais s'il n'en tenait qu'à moi, je vous en porterais une bouteille personnellement à la maison tant sa dégustation vous rapproche du Grand Ordonnateur de l'univers. Le cépage se plie ici aux ordres du terroir, suggérant rapidement un caractère tenace de verveine, de citron, de sel et de pâte de coing, sans cesse amplifié par une sève dynamique et précise. L'expérience est sensationnelle, en ce sens qu'elle fait référence au dépassement de ses propres sens. Grand vin inspiré de la biodynamie à servir sur vos plus beaux fromages en fin de repas, histoire d'accélérer la volubilité de la conversation.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/631212/billet-vins-cachayes-de-francois-lurton-un-grand-vin-se-confirme>