



**Producteur :** Domaine Ostertag

**SAQ (CCNP) :** 11459984

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 37.25 \$

---

**Appellation :** Alsace

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Alsace

**Nom du propriétaire :** Famille Ostertag

**Géologie du sol :** 3 natures de sol basées sur les Grès roses des Vosges : sablo-gréseux, argilo-gréseux, grésovolcanique.

**Superficie :** 13 jardins de vignes à Epfig, Itterswiller et Nothalten.

**Encépagement :** Riesling (100%)

**Âge moyen des vignes :** 36 ans.

---

**Vinification :** Traditionnelle, pressurage lent, levures

indigènes, débourbage, encuvage puis fermentation en cuve.

**Élevage :** En cuve sur lie. Pas de filtration.

---

---

### Le domaine :

Vigneron-poète en quête perpétuelle d'un sens esthétique, en rupture avec la tradition et le folklore de l'Alsace productiviste des années 70-80, André Ostertag a cheminé vers la biodynamie jusqu'à l'adopter en 1997, pour mieux révéler l'énergie des terroirs d'Epfig et de Nothalten (Bas-Rhin), parfaitement inconnus avant lui.

Il a été l'un des artisans du renouveau esthétique des vins d'Alsace de ces 30 dernières années, qui passe par des rendements plus faibles, des maturités plus abouties, et un respect des cycles et équilibres du vivant.

Depuis 2018, son fils Arthur a pris les commandes du domaine et perpétue le travail engagé par André tout en y apportant une touche personnelle et un dynamisme nouveau.

### Revue de presse :

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit ?*, Sep 2023

Le Domaine Ostertag est un magnifique producteur biodynamique en Alsace (je vous en parle sur chacun des arrivages). Ce sont des rieslings prêts à boire, mais qui se bonifieront très certainement avec le temps. Ils représentent très bien l'image que l'on se fait des rieslings alsaciens où les vignes se sont gorgées de soleil, nous donnant un riesling plus rond et aromatique que dans des climats frais. Ça en fait de beaux

vins de table, mais celui-ci a toujours été sensiblement ciselé et tendu, ce qui le rend polyvalent et agréable à l'apéro également.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=64fa796a3f>

**Élise Tastet, Tastet, Dec 2022**

Ce riesling prend une autre dimension : levures indigènes, élevage sur lies, non filtré. Ce vin s'affirme sur des saveurs de melon miel et citron. On le conseille avec du poisson ou de la friture, et même sur de la volaille!

<https://tastet.ca/nouvelles/8-vins-dalsace-a-decouvrir-durant-le-temps-des-fetes/>

**Brian Freedman, Food&Wine, Aug 2022**

The venerable producer's 2018 "Les Jardins" Pinot Gris is terrific, a ripe, honeyed white whose creamy texture carries flavors of caramel apples and lemongrass, a pulse of almonds and minerality thrumming along through the citrus-pith-flecked finish. Plus, it's certified biodynamic.

<https://www.foodandwine.com/wine/white-wine/pinot-grigio-wine-guide>

**Jean Aubry, Le Devoir, Mar 2022**

Il me semble y avoir une dimension supplémentaire dans ce millésime 2019, un éclat, une sève mellifère et balsamique, mais, surtout, une onctuosité pleine et entière qui enveloppe pleinement, sereinement, le palais. Il faut l'attendre et replonger, car il y a bien plus. Mille autres subtiles informations jaillissent, comme si ce grand sec traité selon le principe biodynamique vibrait à l'image d'un bâton de sourcier au-dessus d'un point d'eau souterrain à découvrir. Quel beau vin, Madame, Monsieur ! Riesling «Les jardins» 2019, Domaine Ostertag, Alsace, France (31,25\$ – 11459984).

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/687759/billet-une-p-tite-creme-de-menthe-verte-avec-ca>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2022**

Le Domaine Ostertag est un magnifique producteur biodynamique en Alsace (je vous en parle sur chacun des arrivages). J'adore ce qu'ils font avec le riesling. Je n'avais jamais pris le temps de lire la page que lui dédie le site Kermit Lynch, mais on y apprend beaucoup sur le domaine et André Ostertag. Cette cuvée provient d'un vignoble de 2,5 hectares, les vignes ont 30 ans et sont plantées sur des sols gravelleux, avec également du sable, de la silice et de l'argile. Fermentation et élevage en cuves pendant 12 mois sur lies. Vin sec, allant à merveille avec un plat de la mer.

Blanc.

Riesling Les Jardins 2019 du Domaine Ostertag (31,25\$)

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d78b3a848a>

**Jean Aubry, Le Devoir, Jun 2021**

Dans un monde idéal, un pipeline gonflé de ses 8000 mètres cubes/seconde de riesling devrait être installé et branché entre la cave du grand manitou André Ostertag et celle de l'auteur de ces lignes. À défaut de

«monde idéal», je me contenterai de siffler cette flûte d'énergie vitaminée dont la vitalité fruitée et minérale fait littéralement monter la pression sous le couvercle de l'émotion et du bonheur. Il y a ici l'essence et la substance, l'être et le bien-être, mais surtout un blanc d'un équilibre envoûtant, tout à la fois épuré et consistant, lumineux et, oui, heureux d'être, tout simplement.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/609849/billet-vins-un-cimetiere-de-bouteilles>

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

On annonce la première canicule de l'année. Rien de mieux pour se rafraîchir que de siroter, bien assis dans son jardin, cette petite merveille de riesling vinifié par la famille Ostertag. C'est qu'il faut savoir que le domaine fait environ 14 hectares répartis sur... plus de 80 parcelles différentes! Autant de petits jardins cultivés en bio et biodynamie depuis 1997. Ici, les raisins proviennent d'une parcelle de 2,5 hectares dont les vignes ont une moyenne d'âge de 30 ans. Levure indigène. Pas de filtration. Vinifié et élevé sur lies en cuve inox afin de conserver un maximum de «pureté», le riesling étant le cépage champion pour faire ressortir les nuances du «terroir». Nez fin et élégant aux tonalités de lavande, de mandarine, de zeste de lime et d'iode. La bouche est énergique, droite et juteuse à la fois. Le vin gagne en amplitude et offre une finale soutenue évoquant le melon et l'abricot. C'est parfaitement sec malgré les quelques grammes de sucre résiduel affichés, l'acidité venant équilibrer l'ensemble avec brio. À l'apéro, bien frais, ou pour accompagner poissons, mets asiatiques, sushis.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/06/05/ostertag-le-parfait-vin-de-jardin>