ALSACE PINOT

2023 · Blanc · France / Alsace

Producteur : Domaine Ostertag
SAQ (CCNP) : 15185554
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 39.00 $

Appellation : Alsace
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Alsace
Encépagement : pinot auxerrois (45%), Pinot blanc (45%) et Pinot Gris (10%)

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

Le domaine :

Le Domaine Ostertag, situé à Epfig en Alsace, est une propriété familiale emblématique qui s'étend sur environ 14 hectares répartis en plus de 80 petites parcelles. Fondé en 1966 par Adolphe Ostertag, il a été propulsé au sommet par son fils André, pionnier de la biodynamie dès 1998. Aujourd'hui, c'est Arthur Ostertag qui perpétue cette tradition avec des vins d'une grande finesse, élaborés comme des œuvres d'art, révélant toute la richesse des terroirs alsaciens. Le domaine est reconnu pour ses cuvées précises, profondes et harmonieuses, notamment en Riesling, Pinot Gris et Sylvaner.

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