



Producteur : Domaine Ostertag

SAQ (CCNP) : 11459984

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 39.25 \$

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, gréso-volcanique.

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

Âge moyen des vignes : 36 ans.

Vinification : Traditionnelle, pressurage lent, levures indigènes, débourage, encuvage puis fermentation en cuve.

Élevage : En cuve sur lie. Pas de filtration.

Aspect gustatif : Ce vin s'affirme sur des saveurs de melon miel et citron.

Accord vin et mets : On le conseille avec du poisson ou de la friture, et même sur de la volaille!

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>