ALSACE LES JARDINS RIESLING

2024 · Blanc · France / Alsace

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, débourbage, 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 :

Nadia Fournier , Journal de Montréal : Plaisirs liquides du week-end , Sep 2026

Arthur Ostertag a bien appris et ses vins s'inscrivent dans la lignée du domaine, traduisant les terroirs d'Epfig avec le même éclat et la même vibrance que ceux de son père André. Même issu d'un millésime particulièrement pluvieux, son riesling Les jardins 2024 est sans faille. Des arômes mûrs d'agrumes et d'abricot, soulignés de notes de miel et de fleur de tilleul, et sertis dans une texture à la fois fraîche et enveloppante. Un accord tout naturel pour les nigiris, un carpaccio de poisson blanc et suprêmes d'agrumes ou même un flanc de porc croustillant.

https://www.journaldemontreal.com/2026/09/26/plaisirs-liquides-du-week-end

Véronique Rivest, Trois vins qui offrent de la mâche , Sep 2026

Gâterie : quelle bouche !
Chez les Ostertag, un travail irréprochable à la vigne comme au chai sous-tend la volonté d'élaborer de véritables vins de terroir, purs et précis. Arthur Ostertag, comme son père André avant lui, fait preuve de beaucoup de rigueur, mais encore plus de sensibilité. Les vins sont singuliers, complexes et profonds, marqués par de fortes impressions minérales. Le riesling Les Jardins 2024 s'ouvre doucement sur des arômes d'épices, de miel, de champignons. À l'aération, un fruit mûr se révèle : lime, zestes et pêche. Et quelle bouche ! Riche et élancée à la fois, elle déploie une matière riche, enveloppante, portée par une acidité tonique. Sec, il reste leste, mais avec une mâche impressionnante. La finale s'étire sur une impression minérale et des notes mellifères. Il appelle un plat riche, mais aussi fin : pétoncles poêlés, poisson ou quenelles au beurre blanc, ris de veau.

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2026-09-18/les-vins-de-la-semaine/trois-vins-qui-offrent-de-la-mache.php

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