

OSTERTAG, "L'EXUTOIRE ZRS2" 2017

75cl Blanc Alsace AOC Alsace



La note by Christian Walter

93-94/100

André a tout juste 21 ans lorsque son père, Adolphe, ardent défenseur des vins et des terroirs du Bas-Rhin, lui laisse les clés du Domaine qu'il a façonné depuis les années 1960. 2018 marque un tournant au domaine avec la prise en mains d'Arthur, le fils d'André Ostertag. D'une sensibilité aussi aiguisée que son père pour les blancs, il a apporté sa touche dès 2016 sur quelques cuvées et a notamment fait progresser les rouges. Il impulse un nouvel élan, avec une équipe renouvelée qui va se mettre en place petit à petit. La famille exploite de belles parcelles dans les terroirs de Zellberg et du Fronholz, sur le grand cru Muenchberg, sans oublier le Clos Mathis, sur le Hagel, à Ribeauvillé.

Le domaine Ostertag est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 3*/3 à la Revue des Vins de France. La vigne est travaillée en biodynamie depuis vingt ans, et certifié Ecocert (biologique) et Demeter (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Ostertag

Le vin

L'Exutoire ZRS2 du domaine Ostertag est un assemblage de riesling et de sylvaner issu du lieu-dit Zellberg. C'est un vin d'une belle finesse qui offre des arômes vifs, légèrement agrumés, et minéraux. Les vendanges ont été faites le 20 Septembre en jour fleur. Tout d'abord l'idée était de vendanger les sylvaner mais le volume était tellement faible que l'on a décidé d'y ajouter les riesling. Le Zellberg s'exprime par l'ampleur qu'il confère au vin. Le vin est en équilibre entre la légère surmaturité des sylvaner et le croquant du riesling. Vinifié en cuve inox sur lies totales durant un an après un pressurage délicat et long dans un presseur pneumatique. Mise en bouteille début septembre 2018 avec un équilibre de 13° et 1,9 g/L de sucres résiduels.

La presse spécialisée en parle

2018 a signé un tournant au domaine avec la prise en mains d'Arthur, le fils d'André Ostertag. D'une

sensibilité aussi aiguisée que son père pour les blancs, il a apporté sa touche dès 2016 sur quelques cuvées et a notamment fait progresser les rouges. Il impulse un nouvel élan, avec une équipe renouvelée qui va se mettre en place petit à petit. La famille exploite de belles parcelles dans les terroirs de Zellberg et du Fronholz, sur le grand cru Muenchberg, sans oublier le Clos Mathis, sur le Hagel, à Ribeauvillé. Tout amateur d'Alsace se doit de connaître ce domaine, dont les vins magiques procurent beaucoup de plaisir. La tenue dans le temps de l'ensemble des cuvées est indéniable, mais l'accessibilité du fruit reste immédiate pour la gamme Jardins, par exemple. Le résultat, sans doute, d'un travail de la vigne en biodynamie depuis vingt ans, complété par une vinification toujours précise et pure. Un nouveau blanc arrive au domaine avec le millésime 2018, une sélection de sylvaner rouge.

Les vins : infusé, doté d'un fruit délicat et tendre, le pinot noir Fronholz est une réussite majeure, assurément l'un des meilleurs rouges alsaciens. Les Jardins s'affranchit du cadre habituel d'un riesling d'entrée de gamme, avec des notes de pêches et d'orange sanguine et un caractère précoce et mûr. Beaucoup de délicatesse, de fins amers et des saveurs d'agrumes dans Le Berceau, un riesling nuancé et tonique à la très belle finale épicée et rayonnante. Profil sphérique et saveurs de mandarine dans le très sensuel Heissenberg, à la chair ample et précise déjà voluptueuse. Le raffinement du riesling Fronholz n'a d'égal que son intensité : de fines touches d'acacia et de lilas viennent parsemer une matière lancinante, dont la pureté se prolonge de petits amers harmonieux. Vin captivant, débordant d'énergie, Muenchberg possède un cachet singulier et des saveurs remarquablement nuancées, précises, très tendues en finale. Chair délicate qui évoque les fruits blancs dans le pinot gris Zellberg, auquel une finale épicée apporte un supplément de relief. Matière assez robuste, un peu tannique, peu aromatique à ce stade pour le sylvaner, vigoureux et persistant. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, domaine noté 3*/3)

André Ostertag est l'un des vignerons les plus attachants de la région. Biodynamiste convaincu, en perpétuel questionnement quant à ses pratiques viticoles, il cultive avec un soin extrême ses belles parcelles sur le Fronholz et le grand cru Muenchberg. La gamme régale du début à la fin, le domaine étant l'un des tout meilleurs spécialistes du pinot gris, qu'il réussit comme peu en Alsace, notamment la splendide cuvée de Muenchberg A360P, dont le curieux nom vient de la parcelle au cadastre... Arthur, le fils d'André, est revenu au domaine en 2016, et a vinifié les 2017 avec son père avant d'être seul aux commandes dès 2018, André devant prendre un peu de recul. La nouvelle gamme les-jardins remplace désormais les précédents gammes barriques et cuvée-d'Epfig, elle concerne tous les cépages. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **Cépage** : Sylvaner & riesling
- **Appellation principale** : AOC Riesling
- **Terroir** : L'Exutoire ZRS2 du domaine Ostertag est un assemblage de riesling et de sylvaner issu du lieu-dit Zellberg.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Les raisins ont été pressés délicatement en grappes entières à l'aide d'un pressoir pneumatique pendant 9 heures. La fermentation s'est déroulée en cuve inox avec les levures indigènes (fermentation spontanée).
- **Elevage** : Elevage un an sur ses lies en cuve inox, malo faite comme pour tous les vins du domaine
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2030
- **Alcool** : 13,0% vol, 1,9 g/l de sucres résiduels naturels
- **Service** : 11 à 13°C