walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

OSTERTAG - LES JARDINS 2023 - pinot noir

75 cl Rouge Alsace AOC Alsace Pinot Noir



La note by Christian Walter 92/100

Tout amateur d'Alsace se doit de connaître ce domaine dont les vins procurent beaucoup de plaisir. Les parcelles se répartissent dans les terroirs de Zellberg et du Fronholz sur le grand cru Muenchberg, sans oublier le Clos Mathis, sur le Hagel, à Ribeauvillé. La tenue dans le temps de l'ensemble des cuvées est indéniable, mais l'accessibilité du fruit reste immédiate pour la gamme Les Jardins, par exemple. Le résultat d'un travail de la vigne en biodynamie depuis vingt ans, complété par une vinification toujours précise et pure. 2018 a signé un tournant 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 et impulse un nouvel élan, avec une équipe renouvelée qui se met en place petit à petit et s'affirme à partir de 2023.

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 (Alsace)

Le vin

Les vins de fruit sont des vins où l'expression primaire du cépage prédomine sur la notion de terroir, qui est élargie à l'échelle d'un village. Ils expriment le morcellement et la diversité de sols qui sont une réalité même au sein d'un seul village. Le pinot noir alsacien fut longtemps dédié à la production de rosés très simples, ce qui n'arrangea pas sa réputation dans la région. Mais depuis le début des années 2000, un nombre croissant de vignerons plus ambitieux produisent des rouges de plus en plus aboutis. Frais, désaltérant, mais non dénué de structure, c'est un bon compagnon des grillades estivales mais aussi des gibiers ou des viandes en sauce.

La presse spécialisée en parle

Tout amateur d'Alsace se doit de connaître ce domaine dont les vins procurent beaucoup de plaisir. Les parcelles se répartissent dans les terroirs de Zellberg et du Fronholz sur le grand cru Muenchberg, sans

oublier le Clos Mathis, sur le Hagel, à Ribeauvillé. La tenue dans le temps de l'ensemble des cuvées est indéniable, mais l'accessibilité du fruit reste immédiate pour la gamme Les Jardins, par exemple. Le résultat d'un travail de la vigne en biodynamie depuis vingt ans, complété par une vinification toujours précise et pure. 2018 a signé un tournant 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 et impulse un nouvel élan, avec une équipe renouvelée qui se met en place petit à petit et s'affirme à partir de 2023. (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

- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Terroir :** Cultivés en biodynamie et situés sur le plateau qui domine le village d'Epfig, les sols sont basés sur une roche-mère gréseuse, avec une présence plus ou moins importante d'argile en fonction du secteur.
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2030, il est possible de le garder plusieurs années, c'est dans l'insouciante fraîcheur de ses premières années qu'il procure le plus de plaisir.
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C