

OSTERTAG, riesling "HEISSENBERG" 2021

75 cl Blanc Alsace AOC Alsace Riesling Heissenberg



La note by Christian Walter

95/100

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 0.75 ha de vignes de Riesling du domaine sont plantées en densité élevée et produisent peu, mais des raisins très concentrés à l'intensité aromatique et tannique exceptionnelle. Les vins ne sont jamais basés sur des acidités élevées, mais plutôt sur un équilibre entre la chair et l'extrait sec, qui relève la finale d'amers nobles et d'une minéralité salivante. C'est un terroir particulièrement adapté au Riesling, qui produit des vins amples mais toniques et très précis. C'est un grand riesling de repas au caractère affirmé, qui appelle des plats épicés à base de viande blanche, des poissons en sauce ou des fromages à pâte pressée cuite affinés. Le mariage avec un foie gras est aussi superbe.

Très belle aromatique dans Heissenberg, entre fruits blancs, thym et notes anisées, qui se déclinent en bouche en de grands amers et une finale à l'impressionnante intensité : ce grand vin étoffé, tout en extrait sec et un peu sauvage, affirme un caractère bien trempé. (RVF, millésime 2021, noté 95/100)

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** : 95/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Terroir** : C'est un coteau raide orienté plein Sud situé sur le village de Nothalten au point de jonction des Vosges gréseuses et granitiques. Le Heissenberg est candidat au statut de premier cru dans le cadre du classement en cours.
- **Vignoble** : Heissenberg signifie en alsacien "La Montagne Chaude". Ce lieu-dit situé à Nothalten possède un microclimat particulièrement marqué par la chaleur à cause de son exposition plein sud
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Les raisins sont pressés délicatement, en grappes entières et en pressoir pneumatique, pendant 10 heures. La fermentation se fait spontanément avec les levures indigènes en cuve inox, où il a été élevé sur ses lies pendant 20 mois.
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2036
- **Alcool** : 13,5% vol, 0,85 g/l de sucres résiduels naturels
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : C'est un grand riesling de repas au caractère affirmé, qui appelle des plats épicés à base de viande blanche, des poissons en sauce ou des fromages à pâte pressée cuite affinés. Le mariage avec un foie gras est aussi superbe.