OSTERTAG - MUENCHBERG 2021 magnum - riesling grand cru

150 cl magnum Blanc Alsace AOC Riesling Muenchberg Grand cru



La note by Christian Walter

96+/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

Vin d'une noblesse et d'une longueur incomparable à la chair pulpeuse et délicate. Ici l'équilibre en bouche est dû à la parfaite complémentarité du grès et du volcan, le grès sensuel et féminin assure le charme de l'entrée en bouche et le volcan feu primitif et masculin permet au vin de s'étirer sur cette finale fine, interminable et presque salée si caractéristique du Muenchberg. Le millésime 2021 était solaire mais avec une arrière saison froide, cela donne des vins très racés grâce à des extraits secs rarement atteint auparavant. On retrouve une belle densité en cœur de bouche, le temps et une aération permettront aux vins de se déployer. Les fins de bouches sont prolongées par de belles amertumes et ponctuées par une touche rafraichissante. La patience est toujours récompensée avec les vins du Muenchberg. Ils sont toujours éclatants dans leur premier printemps, après un long carafage, mais le

terroir se révèle réellement après au minimum 5 années de garde.

Plus profilé et épuré que d'habitude dans ce millésime plus frais, le Muenchberg s'illustre par ses nuances et sa vitalité de sève : tendu et lancinant sans la moindre aspérité, il contient avec élégance sa grande force tellurique. (RVF, millésime 2021, noté 95/100)

Vin captivant, débordant d'énergie, Muenchberg possède un cachet singulier et des saveurs remarquablement nuancées, précises, très tendues en finale. (RVF, millésime 2018, noté 97/100)

From 70+year-old vines on red sandstone and volcanic sediments, the 2019 Grand Cru Muenchberg Riesling fermented until autumn of the following year and was bottled in May 2021. This intensely lemon-colored wine shows a pure and intense nose with aromatic rhubarb (the green and the sweet red parts), wild strawberries and lemon and orange blossom notes intertwined with refined aromas of yeast, crushed rocks and minerals. On the palate, this is a full-bodied, dense, very elegant and refined, crystalline and complex, even powerful Riesling with a pure and lean but also very intense, long and linear, refreshing and saline finish that also reveals fine and crunchy ripe tannins. This is a sleeping giant that still hasn't opened its wings, but believe me, it will become like the cathedral of Strasbourg. 14% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in May 2022. (Guide Parker, millésime 2019, noté 96/100)

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 guide Parker :** 96/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Classification :** Grand cru
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Millésime :** 2021

- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2043
- **Service :** 11 à 13°C