

OSTERTAG, riesling LES JARDINS 2024

75 cl Blanc Alsace AOC Alsace Riesling



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

C'est un vin de fruit dans lequel nous cherchons à immortaliser la personnalité des terroirs du village, à une personnalité toute en délicatesse et en sapidité. Le résultat est un Riesling aux arômes très délicats de fleurs blanches, de pêche blanche et de vignes en fleur. La bouche est gourmande et fait saliver, l'acidité est fine et persistante et la fin de bouche amène une sensation presque salée. Il y a dans ce vin toute la grâce du riesling de fruit avec une dimension proche des riesling de pierre, sans toutefois en atteindre l'épaisseur.

La cuvée Les Jardins s'affranchit du cadre habituel d'un riesling d'entrée de gamme, avec des notes de pêche et d'orange sanguine et un caractère précoce et mûr idéalement digeste. (RVF, millésime 2018, noté 92/100)

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 vigneron, domaine noté 3*/3)

André Ostertag est l'un des vigneron 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% riesling
- **Terroir** : Les sols sont variés: argile, grès, sable et dépôts volcaniques.
- **Vignoble** : Le riesling les jardins est le résultat de l'assemblage d'une douzaine de parcelles différentes, situées autour du domaine et principalement sur la commune d'Epfig, cultivées en biodynamie. Les sols sont variés: argile, grès, sable et dépôts volcaniques.
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification** : 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). Il a fait sa malo comme tous les vins.
- **Elevage** : Un an sur ses lies, toujours en cuve inox.
- **Millésime** : 2024
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2031, il est possible de le garder plusieurs années, c'est dans l'insouciant fraîcheur de ses premières années qu'il procure le plus de plaisir.
- **Alcool** : 12,5% vol, 0,50 g/L de sucres résiduels
- **Service** : 11 à 13°C