walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

OSTERTAG - L'EXUTOIRE HR2 2022

75 cl Blanc Alsace AOC Alsace



La note by Christian Walter

94+/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

Le vin est en équilibre entre la richesse du millésime 2022 des Riesling et l'élégance des agrumes confit du Heissenberg. Vinifié en cuve inox sur lies totales durant un an après un pressurage délicat et long dans un pressoir pneumatique. Mise en bouteille début Septembre 2023 avec un équilibre de 13,5° et 0,44 g/L de sucres résiduels. Vin SEC, il est certifié en agriculture biologique et biodynamique.

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

- **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.
- **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 :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification :** Les raisins ont été pressés délicatement en grappes entières à l'aide d'un pressoir pneumatique. 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 :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2021 et 2035
- **Alcool :** 13,5% vol, sucres résiduels naturels 0,45 g/l
- **Service :** 11 à 13°C