



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 15 octobre 2021

L'Escargot - Valenciennes

Domaine OSTERTAG

Le domaine OSTERTAG est un domaine récent (années 60).

La vigne y est travaillée en culture biodynamique depuis plus de 20 ans et les vins sont peu sulfités.

Pas de vente au domaine.

PINOT NOIR. Les jardins 2016

Nez : Comme un vin de Bourgogne (influence du vigneron qui a travaillé en Bourgogne). Léger arôme de réduction (vin presque nature), mais aussi du fruit (cerise à l'eau de vie), puis pierre à fusil.

Bouche : Pas facile. Finale un peu dure, avec des amers.

PINOT NOIR. Fronholz 2017

Terroir orienté au Nord / Nord-Ouest (rare en Alsace) mais à l'abris des vents. Ce qui donne des vins élégants, raffinés, posés.

Nez : Assez plat, sans relief.

Bouche : Pure, expressive. Belle matière et belle longueur. Un vin élégant et équilibré.

Encore un grand potentiel de garde (15 à 20 ans) mais déjà superbe à boire.

RIESLING. Heissenberg 2016

Terroir exposé plein sud (Heissenberg est la « montagne chaude » en français).

Nez : Gazole, bonbon anglais (typique).

Bouche : Gelée royale (miel non sucré), hydromel.

RIESLING. Heissenberg 2011

Millésime d'évolution rapide.

Nez : Fruité, beaucoup plus facile que celui du millésime 2016. Encore du pétrole mais plus minéral.

Bouche : De l'acidité, des amers. Grande longueur. Caressant et minéral avec une fin de bouche un peu saline (comme un Chablis).

Un vin de gastronomie, prêt à boire.



RIESLING Gd Cru. Muenchberg 2016

Un terroir très rare en Alsace : roche sédimentaire volcanique.

Nez : Minéral. Fruits confits jaune. Agrumes.

Bouche : Acidité mûre (maturité, avec de la matière). Ananas.

Accords : *poissons crus ou cuits. Viandes blanches, crème, champignons. Fromages.*

Magnifique malgré la grande jeunesse !

PINOT GRIS. A 360 P 2014

Porte le nom de la parcelle cadastrale, située dans le Muenchberg.

2014 est un millésime frais et plus « classique ».

Nez : Plutôt discret.

Bouche : Des amers. Un vin droit, tranchant, avec une finale citronnée.

Accord parfait avec les plats à la crème. Un vin de Normands !

MUSCAT. Fronholz VT 2017

Un vin rarissime ! Faire une VT est très difficile avec du Muscat, car sa peau est très fine et attendre le botrytis est très risqué...

Nez : Sirop de fruit : raisin de table.

Bouche : Finale avec des amers et de l'acidité. Ecorce d'orange.

Très facile à boire. Un vin de conversation (difficile en gastronomie).

GEWURZTRAMINER. Les jardins SGN 2017

Nez : Fruits exotiques. Géranium. Litchi.

Bouche : Un équilibre impressionnant. Fruits rouges, miel, rhubarbe confite, coing. Très fluide malgré le sucre (2 fois plus sucré qu'un Sauternes !).

Sublime !

