LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

OSTERTAG, sylvaner LES VIEILLES VIGNES 2023

75 cl Blanc Alsace AOC Alsace Sylvaner

La note Le Meilleur Du Vin
93-94/100

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). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Ostertag (Alsace)

Le vin

Le sylvaner vieilles vignes est le vin totem du domaine Ostertag et nous éprouvons un grand plaisir à vivre aux côtés de ce cépage si exigeant à la vigne qu'en cave. C'est un cépage mal aimé qui a subi, malgré lui, des années de production intensive alors qu'en réalité il a tout d'un très grand vin blanc. Petit vin deviendra grand S'il est possible de le garder plusieurs années, c'est dans l'insouciante fraîcheur de ses premières années qu'il procure le plus de plaisir.

Eclatant, précis, le sylvaner Vieilles Vignes brille de nuances d'épices douces et d'agrumes : juteux, subtil, il dégage une admirable sensation de suavité et de pureté, avec une finale saine et vivifiante. (RVF,

millésime 2021, noté 93/100)

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 :** 93/100
- **Cépage :** 100% sylvaner
- **Terroir :** Elles proviennent de différentes parcelles de plateau et de coteau dont la moitié est située dans des lieux-dits, principalement sur le village d'Epfig, sur des sols argilo-gréseux complétés d'un peu de calcaire, de marnes et de granite.
- **Vignoble :** Les veilles vignes de Sylvaner du domaine Ostertag ont une moyenne d'âge de 55 ans et sont cultivées en biodynamie depuis 1998.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Les grappes entières pressées en pressoir pneumatique pendant 9 heures. Il a fermenté doucement avec ses levures naturelles et a été élevé 1 an sur ses lies, en cuve inox.
- **Millésime :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2030, il est possible de le garder plusieurs années, c'est dans l'insouciante fraîcheur de ses premières années qu'il procure le plus de plaisir.
- **Alcool :** 12,5% vol, 0,89 g/L de sucres résiduels.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Oui