

L'année viticole 2019 est en train de s'achever dans les brumes de novembre qui envahissent nos esprits engourdis après l'euphorie tumultueuse des vendanges et qui viennent envelopper nos corps comme pour les soulager de cette météo éprouvante de l'année écoulée.

Qu'il est bon de rêver dans la cave au rythme des cuves qui fermentent et de se remémorer cette année passée.

L'année 2019 fut l'année des premières, celle dont le rôle est de lancer une nouvelle dynamique, celle qui débute un nouveau chapitre.

Mais, pour autant, 2019 n'est pas exception et prolonge parfaitement la série des millésimes aux comportements météorologiques illisibles et totalement déroutants pour tout vigneron.

A défaut de pouvoir prévoir l'imprévisible, nous nous sommes attelés au Domaine, à approfondir notre travail des sols et de la vigne afin qu'ils soient en mesure de répondre au mieux à toutes les situations que le ciel allait leur faire subir.

Ceci passe forcément par une très grande souplesse et une remise en cause régulière afin d'ajuster au mieux notre travail aux aléas climatiques.

En cette fin d'année nous sommes heureux des résultats obtenus qui vont nous permettre d'envisager l'avenir et les incertitudes climatiques bien plus sereinement.

Tout d'abord, utilisation minimale du tracteur ! C'est en faisant preuve d'imagination en mécanique, que nous sommes arrivés à optimiser l'usage du tracteur.

Ainsi en 2019, nous avons pu diminuer de moitié le passage du tracteur dans nos vignes. En préservant la structure grumeleuse de nos sols, nous avons ainsi permis une meilleur pénétration de l'eau tout en évitant le ravinement.

Le développement des semis de printemps a également été une solution apportée à la problématique du réchauffement des sols.

L'apport des préparâts biodynamiques et leurs échos dans nos vignes depuis 22 ans sont également une part essentielle dans la réussite de nos vins. Cela permet de ressentir en toute situation la résonance du terroir. La qualité des raisins 2019 en est la preuve !

Petites grappes bien aérées, belles concentrations, jolie souplesse des peaux et un millésime qui se révèle au fur et à mesure que les fermentations avancent !

Quant au millésime 2018 il a donné des vins gourmands !

Des vendanges parfaites sous le signe du soleil dont la lisibilité de plénitude de récolte fut évidente à décrypter pour nous. En effet, bien que l'importance de la date de récolte fut moins cruciale que d'habitude, au vu d'un millésime plus généreux qu'à l'accoutumée, nous avons préféré faire le choix fort d'une sélection fine des parcelles à la vendange.

Ce qui après un déclassement rigoureux a permis de préserver et garantir l'esprit et l'énergie de chaque terroir. D'autant que ces déclassements ont été extrêmement bénéfiques aux vins de fruit.

Globalement, les 2018 ont eu une fermentation régulière et lente. La plupart des vins ont ainsi terminé leurs sucres au cœur de l'été et ont donc pu profiter de l'autolyse des levures pour s'affiner avant la mise de septembre. Par contre, certaines cuvées ont du voir leurs mises en bouteilles décalées à cause de fermentation languissante ou qui se sera achevée trop près de la mise de septembre.

Je trouve que les vins de fruit 2018 sont emplis de gourmandise et de fraîcheur. L'apport des crus déclassés a été très important dans la restructuration des fins de bouches tout en faisant des vins extraordinairement digestes !

Pour les vins de pierre, il a fallu faire preuve de grande patience et d'une attention sans relâche. J'ai ainsi fait le choix extrême de vinifier chaque parcelle séparément pour parfaitement préciser mes assemblages. Cela m'a permis de capter la pureté du Terroir au plus près de chacune des parcelles composant nos vins de pierre.

Le résultat, bien que la mise en bouteille soit très récente, a renforcé la personnalité de nos vins sans rien céder au niveau des précisions et de la grande race qui ont toujours été la signature du Domaine.

Et tout en préservant la magie unique des grands vins d'Alsace : cette inimitable tension minérale donnant la profondeur au vin tout en refondant une matière parfaitement mûre, c'est à dire vendangée ni trop Tôt, ni trop Tard, juste Tout simplement Juste !

Si vos pas vous mènent en Alsace à Pâques l'an prochain, nous aurons grand plaisir à vous accueillir au domaine dans le cadre de 4 journées de présentation conjointe de notre travail et de celui de Christine Colin, artiste indissociable du domaine qui pour l'occasion, et pour la deuxième année consécutive, ouvrira son atelier à un(e) artiste en résidence. Rendez-vous les 10, 11, 12 et 13 avril 2020.

Bonne fin d'année et merci pour votre fidélité,

Arthur Ostertag