



DOMAINE OSTERTAG

LOKALITA: Francie, Alsasko

ROZLOHA VINIC: 15 ha (95 % bílá, 5 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 90.000 lahví

VÝNOSNOST: 25 až 60 hl/ha

PODLOŽÍ: Pískovec, vulkanické sedimenty, hlína, břidlice, žula, vápenec

ODRŮDY: Riesling, Gewurtztraminer, Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Muscat, Pinot Noir

TOP VÍNO: Muenchberg Riesling GC, Muenchberg Pinot Gris GC, Muenchberg Riesling GC VT

TECHNOLOG: André Ostertag

KONTAKT: 87 rue Finkwiller, 67680 EPGIG

WEB: www.domaine-ostertag.fr

Vinařství Domaine Ostertag jsem objevil na mezinárodním festivalu vín v italském Meranu. Procházel jsem sekci mezinárodních vystavovatelů a nechal si nalít Riesling Muenchberg GC 2005. Bylo to jako zásah bleskem. To víno bylo dokonalé. Až později jsem zjistil, že má hodnocení 19,5/20. Během pár měsíců jsme vinařství navštívili, vína ochutnali a dohodli se na zastoupení v ČR.

Vinařství založil v roce 1980 Andrého otec a v roce 1980, když bylo Andrému 21 let, mu předal klíče od sklepa, což pro něj byl splněný sen. Dělat víno je pro něj totiž prostředek dorozumívání. Skrze zrak, vůně, chuť a doteky. Ale zároveň vyžaduje znalosti, dovednosti a zkušenosti.

Říct o André, že je výjimečným vinařem, je jen zjednodušené vyjádření. Je zároveň průkopníkem a zastáncem přirozeného spojení s přírodou. Po praxi v Burgundsku zavedl okamžité změny: dramaticky snížil výnosnost a představil a změnil způsob pěstování i vinifikace. Od roku 1998 hospodaří jeho vinařství biodynamicky.

Svá vína dělí do tří skupin:

- **Vins de Friut** jsou základní cuvée s ovocným charakterem, z různých poloh.
- **Vins de Pierre** jsou suchá terroirová vína z vinic Fronholz, Heissenberg, Zellberg a Muenchberg.
- **Vins de Temps** jsou sladká a často botrytická vína na dlouhé ležení, např. Muenchberg Riesling GC Vendanges Tardives nebo Fronholz Gewurtztraminer Vendanges Tardives.



Bílá vína

Pinot Gris Grand Cru "Muenchberg"

Odrůda: Pinot Gris

Vinice: 250 až 300 m. n. m.; stáří keřů cca 30 let; jižní expozice; červený pískovec, vápenec, vulkanické

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr, sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně baricích na kvasinkách z vinice a trvá, dokud není víno suché. Víno zraje v barikových sudech po dobu 12 měsíců (20 % nových) na jemných kalech.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **94**; Vinous Media: 2011 - **93**, 2010 - **92**

Riesling Grand Cru "Muenchberg"

Odrůda: Riesling

Vinice: 250 až 300 m. n. m.; stáří keřů více než 35 let; jižní expozice; růžový pískovec, vulkanické sedimenty

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr, sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice a trvá, dokud není víno suché. Víno zraje v nerez po dobu 18 měsíců na jemných kalech.

Ocenění: Wine Enthusiast: 2014 - **95**; Wine Advocate: 2013 - **95**, 2007 - **93**; Vinous Media: 2011 - **92**, 2010 - **92**

Pinot Gris AOC "Zellberg"

Odrůda: Pinot Gris

Vinice: Stáří keřů více než 20 let; jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté, růžový pískovec

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr, sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně baricích na kvasinkách z vinice a trvá, dokud není víno suché. Víno zraje v barikových sudech po dobu 12 měsíců (14 % nových) na jemných kalech.

Ocenění: Wine Enthusiast: 2015 - **94**; Wine Advocate: 2013 - **92**; Vinous Media: 2012 - **89**, 2010 - **91**

Riesling AOC "Heissenberg"

Odrůda: Riesling

Vinice: Stáří keřů více než 25 let; jižní expozice; růžový pískovec, rula, žula

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr, sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice a trvá, dokud není víno suché. Víno zraje v nerez po dobu 12 měsíců na jemných kalech.

Ocenění: Wine Enthusiast: 2015 - **95**; Wine Advocate: 2013 - **94**; Vinous Media: 2012 - **91**, 2011 - **90**, 2010 - **91**

Riesling AOC "Fronholz"

Odrůda: Riesling

Vinice: Stáří keřů více než 30 let; jihozápadní expozice; bílý pískovec, křemičité, hlinité

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr, sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice a trvá, dokud není víno suché. Víno zraje v nerez po dobu 12 měsíců na jemných kalech.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **93**; Vinous Media: 2012 - **91**, 2010 - **91**

Riesling AOC "Vignoble d'E"

Odrůda: Riesling

Vinice: Stáří keřů více než 30 let; štěrkové, pískovec, hlinité

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr, sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice a trvá, dokud není víno suché. Víno zraje v nerez po dobu 6 až 9 měsíců na jemných kalech.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **88**; Vinous Media: 2012 - **89**

Gewurztraminer AOC "Vignoble d'E"

Odrůda: Gewurztraminer

Vinice: Stáří keřů více než 20 let; šterkové, hlinité

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr, sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice. Víno zraje v nerez po dobu 6 až 9 měsíců.

Ocenění: Vinous Media: 2011 - **90**

Muscat AOC "Fronholz"

Odrůda: Muscat

Vinice: Stáří keřů více než 40 let; bílý pískovec, křemičité, hlinité

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr, sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice a trvá, dokud není víno suché. Víno zraje v nerez po dobu 6 až 9 měsíců.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **90**; Vinous Media: 2013 - **90**, 2010 - **89**

Sylvaner AOC "Les Vieilles Vignes"

Odrůda: Sylvaner

Vinice: Stáří keřů více než 40 let; hlinité, žula, šterkové

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr, sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice a trvá, dokud není víno suché. Víno zraje v nerez po dobu 6 až 9 měsíců.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **89**; Vinous Media: 2013 - **89**, 2011 - **91**

Sladká vína

Gewurztraminer AOC, Sélection de Grains Nobles

Odrůda: Gewurztraminer

Vinice: Stáří keřů více než 20 let; šterkové, hlinité

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr (na několik fází) včetně botrytických hroznů, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice. Víno zraje v nerez po dobu 9 měsíců.

Gewurztraminer AOC "Fronholz", Vendanges Tardives

Odrůda: Gewurztraminer

Vinice: Stáří keřů více než 40 let; jihozápadní expozice; bílý pískovec, křemičité, hlinité

Vinifikace: Biodynamické pěstování, ruční sběr (na několik fází) včetně botrytických hroznů, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice. Víno zraje v nerez po dobu 9 měsíců.

