



Alsace Grand Cru KIRCHBERG de RIBEAUVILLE 2015 Pinot Gris

Puissant, généreux, racé avec un bel équilibre.

Appellation :

Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé

Lieu-dit :

Coteau Kirchberg à Ribeauvillé. Classé Grand Cru par décret de 1975, ce terroir est reconnu de longue date comme étant exceptionnel. Il a été cité pour la première fois en 1328. Les écrits actuels des meilleurs spécialistes des Grands Crus d'Alsace confirment unanimement que ce terroir fait partie de l'élite des Grand Crus alsaciens.

Nature du sol :

Ce coteau bénéficie d'une exposition Sud et Sud-Ouest qui, associée à une pente très marquée, lui confère un excellent ensoleillement au moment de la maturation. Son substrat est constitué, en aval, de marnes dolomitiques triasiques et de dolomies du Muschelkalk inférieur, en amont, de marnes bariolées gréseuses et gypsifères du Muschelkalk moyen. Des sols argileux, souvent très caillouteux, accueillent ce vignoble situé à une altitude de 270 à 350 m. Nos Pinot Gris se trouvent sur la partie supérieure du coteau.

Une viticulture certifiée Bio pour une expression du terroir renforcée :

Amorcée en 2005, notre conversion à la viticulture biologique s'est concrétisée trois ans après par la certification ECOCERT avec le millésime 2008. Depuis 2012, le cahier des charges intègre aussi les opérations faites en cave de sorte que nous pouvons maintenant parler de vins biologiques. [Plus d'informations...](#)

Caractère du vin :

Vin présentant une belle robe jaune or aux notes ambrées. Le nez est complexe, avec des notes miellées ainsi que des touches de sous-bois. Vin issu de raisins partiellement atteints de botrytis présentant un caractère généreux contrebalancé par une délicate fraîcheur typique des vins de ce Grand Cru. Un vin élégant avant une belle persistance.

Indication de consommation :

Vin idéal avec les poissons accommodés ainsi que les viandes blanches. Il peut aussi accompagner des risottos et bien entendu des fromages à pâtes cuites. Ce Grand Cru Kirchberg est très polyvalent et peut être bu tout au long du repas.

Il peut être apprécié immédiatement sur son côté fruité mais pourra encore très bien vieillir en bouteille pour développer tout son bouquet. Sa structure lui permet d'attendre les années.

Le millésime 2015:

Ce Millésime fait suite à un hiver doux où il n'a que très peu gelé ce qui n'a pas permis aux sols de se structurer correctement. Le débourrement vers la mi-avril se situe tout à fait dans la moyenne. Les conditions printanières sont normales aussi bien en termes de précipitations que de températures ce qui rend possible un développement harmonieux de la végétation. Il débouche sur une période de floraison début juin sous de bonnes conditions. Début juillet, une canicule exceptionnelle va occasionner quelques brûlures sur feuilles et sur grappes. Certaines jeunes parcelles dont l'enracinement n'est pas encore très profond commencent à montrer des signes de stress hydrique. Ces conditions météorologiques induisent un développement précoce des vignes. La période de maturation s'étend sur le mois d'août, au moment où quelques précipitations, jamais excédentaires mais souvent suffisantes font leur retour de manière quasi idéale. Les vendanges peuvent ainsi démarrer le 8 septembre sur notre Domaine. Elles se déroulent dans de bonnes conditions et nous permettent de récolter des raisins dans un état sanitaire exceptionnel. Si la qualité des raisins est au rendez-vous, nous avons à nouveau affaire à un millésime avec des rendements très inférieurs à ce que nous espérions. La période caniculaire de juillet n'a en effet pas aidé le gonflement des baies.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com