Alsace Grand Cru OSTERBERG 2018 Riesling

Gourmand, mûr et solaire

Appellation :
Alsace Grand Cru Osterberg

Lieu-dit :
Grand Cru Osterberg sur le ban de Ribeauvillé uniquement. Coteaux exposés Est Sud-Est à une altitude de 250 à 350 m sur des pentes moyennes à fortes profitant d'un excellent ensoleillement. Terroir réputé, l'Osterberg est cité dans des documents du Moyen-âge. Les seigneurs de Ribeaupierre y possédaient leurs vignes.

Nature du sol :
Les sols sont argileux, assez profonds par endroit, caillouteux. Leur substrat est formé essentiellement de terrains du Muschelkalk moyen marneux et, à l'Est, de Lettenkohle à calcaires dolomitiques et marnes bariolées. La présence de calcaires dolomitiques et donc de dolomie permet un stockage de l'eau dans le sol et un relargage progressif évitant ainsi tout stress hydrique en année chaude et sèche. Par ailleurs ces sols, de par leur orientation Est Sud-Est et la présence plus importante d'argile, ont pour caractéristique d'être plus froids que ceux du Kirchberg. Les expressions acides sont dites plus "osseuses" ou "austères" comparées à celles du Kirchberg par exemple, ce qui donne des vins de caractère d'une rare tension.

Une viticulture certifiée Bio pour une expression renforcée du terroir :
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 :
Le nez est encore discret à ce stade. Attaque en bouche sur une légère rondeur rapidement équilibrée par la trame d'acidité tendue et verticale typique du Grand Cru Osterberg. En ce millésime 2018 très solaire, cette trame est toujours présente même si c'est de manière plus discrète.

Indication de consommation :
Vin très jeune qui gagne à vieillir en bouteille pour développer tout son potentiel aromatique.
Accompagne avec bonheur chaque met aimant un grand vin blanc sec et aromatique : fruits de mer et crustacés, poissons grillés ou fumés. Les fromages de chèvre se marient aussi très bien avec ce vin.

Le millésime 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel
Les conditions climatiques de ce millésime ont été très diverses et extrêmes. Ainsi entre janvier et juillet nous avons relevé à Ribeauvillé près de 500 mm de précipitations soit l'équivalent d'une année entière. Le débourrement s'est déroulé relativement tardivement, mais la fleur a été très rapide. L'été a été chaud et surtout très sec. Les rares précipitations sont arrivées au bon moment et heureusement en quantités adaptées. Ni trop ni trop peu. Les vendanges ont démarré tôt et dans de bonnes conditions permettant de récolter toutes les parcelles de manière régulière avec de très belles maturités combinées à un état sanitaire parfait. Cela nous a permis d'attendre le développement du Botrytis et de produire de très belles Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles. Un millésime d'exception où nous sommes passés de l'inquiétude lors de la sècheresse estivale à la profonde satisfaction au moment des vendanges. Les vins de ce millésime sont puissants et plaisants.

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com