

GRUENSPIEL 2019

Marnes et argiles profonds - opulent et souple.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Les raisins ayant donné naissance à cette cuvée proviennent exclusivement du Lieu-dit Gruenspiel situé à l'Est des vignobles de Ribeauvillé, au pied des collines sous-vosgiennes.

Nature du sol :

Sur une roche mère constituée de marnes et d'argiles du Lias et de l'Oligocène, nos vignobles du Gruenspiel se caractérisent par des sols limono-argilo-sableux. Nos coteaux orientés au sud présentent une hydromorphie profonde qui assure une alimentation hydrique régulière à nos vignes, gage d'une belle maturation des raisins, voire certaines années, d'une surmaturation sous forme de Botrytis Cinerea.

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. (Cf Les raisons qui nous ont incités à passer au bio).

Caractère du vin :

Belle couleur jaune aux reflets or blanc. Le nez est expressif, riche et complexe. Il présente des notes de fruits mûrs trahissant la belle surmaturité des raisins, mais aussi un caractère épicé typique de ce cépage. Le palais est ample et gras avec une belle douceur (liée à la forte maturité des raisins de ce millésime). La fin de bouche est longue, riche mais sans lourdeur. Vin de caractère, cohérent et complet typique du millésime.

Indication de consommation :

Foie-gras, cuisine exotique et épicée, fromage de Munster, fromages bleus (Roquefort, Stilton), gâteaux (truffes au chocolat) et mets sucrés. Constitue également un vin de choix pour les apéritifs et les réceptions. Peut être consommé tout de suite, mais gagne à vieillir afin de permettre à son bouquet de gagner en complexité.

Le millésime 2019

Ce nouveau millésime arrive après le très généreux millésime 2018 qui n'a pas toujours permis aux vignes de faire des réserves. A cela s'est ajouté un automne sec et une météo capricieuse au printemps ce qui a entraîné un débourrement très hétérogène. Le froid qui a régné fin avril début mai n'a pas amélioré les choses. La croissance a donc été très lente. Quelques pluies en juin, des températures élevées fin juillet ayant entraîné par endroit des brûlures sévères et une absence de précipitations se sont rajoutées à ces difficultés. Dans ces conditions les vendanges ont démarré le 12 septembre sur notre domaine et se sont étalées jusqu'au 15 octobre. Elles ont pu se dérouler sous des conditions météorologiques très variables ou les journées très chaudes alternaient avec des journées plus fraîches. Heureusement les quelques précipitations n'ont pas perturbé le bon déroulement.

Nous avons ainsi pu récolter des raisins mûrs, sains avec de beaux équilibres.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com