



Pinot Gris 2019 Bio'S

Ouvert, fruité et frais, avec une pointe de rondeur en bouche.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Divers terroirs concentrés autour de Ribeauvillé : Unterturnert, Weinbaum, Kesselacker, Hagenau, Jungholtz.

Nature du sol :

Les terroirs de Ribeauvillé se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ils constituent une structure de compartiments géologiques très morcelés. Ce sont surtout des calcaires durs, des argiles et marnes du Lias et du Trias, des argiles gréseuses, des conglomérats calcaires et calciques de l'Oligocène. On y trouve aussi des dépôts limoneux d'origine loessique et des glaciis et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine. Les Pinot Gris se trouvent en général sur des terrains lourds et pas trop chauds. Ils supportent des terrains moins bien exposés au soleil car ce cépage est relativement précoce. Ces situations permettent d'obtenir des vins avec une belle fraîcheur, gage d'équilibre, mais aussi de potentiel de garde.

Une viticulture certifiée Bio :

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 :

Belle robe jaune. Nez ouvert et fumé. La bouche est fraîche avec une pointe de douceur. Vin rond mais équilibré.

Indication de consommation :

Idéal avec le foie-gras, les poissons en sauce, les viandes blanches et même les viandes rôties. N'oublions pas les fromages à pâtes cuites (Comté...). Le Pinot Gris est un vin très polyvalent qui peut être bu tout au long du repas.

A boire de suite, mais sa structure lui permet d'envisager les années avec sérénité.

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