



## Alsace Grand Cru OSTERBERG 2020 Riesling

Large, équilibré et persistant

### 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 :

Comme souvent sur les jeunes Osterberg, le nez est ouvert à ce stade. Il s'exprime classiquement sur des notes d'agrumes et florales. Vin épuré, précis, droit, et de belle persistance. Cette rectitude est la signature de ce Grand Cru.

### 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 2020 :

Le millésime 2020 démarre par un hiver 2019-2020 très doux. Après un débourrement précoce à la suite d'un printemps clément, des conditions stables, sèches et surtout venteuses ont prédominé pendant plusieurs semaines. Le retour de conditions plus fraîches et orageuses en été a assuré une alimentation en eau correcte, une belle maturation des raisins et la préservation de leur fraîcheur. Les vendanges sont à nouveau précoces et nous livrent des vins équilibrés et mûrs.

### Ce que la presse en pense :

Vin noté 93/100 dans le Guide des Meilleurs Vin de France 2023 (La Revue du Vin de France)



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ  
[www.sipp.com](http://www.sipp.com)