Alsace Grand Cru OSTERBERG 2017 Gewurztraminer

Epicé, ample, racé et d'une belle longueur

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-Age. Les seigneurs de Ribeaupierre y possédaient leurs vignes.

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. 2009 est notre second millésime qui garantit au consommateur des vins issus exclusivement de raisins produits selon le cahier des charges Bio. Plus d'informations...

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 sêche. 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.

Caractère du vin
Un vin au nez complexe et expressif sur des notes d'épices et de fruits exotiques et d'une grande pureté. Sa richesse d'attaque en bouche est immédiatement équilibrée par une belle trame de fraîcheur typique Grand Cru Osterberg qui lui confère finesse et longueur. Cette texture de bouche est caractéristique de l'Osterberg, un terroir qui réussit particulièrement bien au Gewuztraminer. Un Grand Vin.

Indication de consommation
Ce type de vin convient à tous les plats riches et ayant du caractère : foie gras, poissons fumés, poissons en sauce... Excellent compagnon des cuisines épicées (cuisines asiatiques). Parfait également avec les fromages à goût relevé (Roquefort, Stilton, Munster, Maroilles...) et les desserts (chocolatés tout particulièrement)

Le millésime 2017 :
L'hiver 2016-2017 est assez sec. Les précipitations ne sont pas suffisantes pour reconstituer les réserves hydrique des sols. Le mois de janvier est marqué par une longue période de journées aux températures négatives, pouvant descendre jusqu'à -10°C. Ceci est très bénéfique pour la structuration des sols.
Grâce à des températures supérieures à la normale vers la mi-mars, le débourrement est relativement précoce. La floraison se déroule ensuite sous de bonnes conditions. Un bel été conforte la précocité du millésime.
Outre la précocité de ce millésime, ce qui est marquant est la faible quantité des récoltes. Plusieurs facteurs expliquent cela : gel, grêle, sécheresse (mois de 250 mm de précipitations d'avril à août), coup de vent. C'est l'accumulation de ces facteurs qui a provoqué une diminution des rendements comme cela n'avait pas été vu depuis des décennies.
Nous démarrons les vendanges le 7 septembre dans de très bonnes conditions, avec des raisins présentant un excellent état sanitaire. Les vendanges se déroulent sans difficulté, en raison de conditions météorologiques particulièrement favorables. Il est ainsi possible de récolter chaque parcelle à son optimum de maturité sans avoir à tenir compte de la pression des conditions météorologiques.
Les vins issus de ce millésime présentent une belle pureté aromatique, une belle élégance grâce à une fraîcheur présente mais non invasive. Assurément un très beau millésime...

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com