Alsace Grand Cru OSTERBERG 2013 Riesling

Fruité, sec et très tendu

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 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.

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 ouvert à ce stade. Il s'exprime classiquement sur des notes d'agrumes. Attaque franche en bouche sur des arômes fruités. Nous restons avec ce vin dans l'expression typique de Osterberg se traduisant par cette remarquable trame d'acidité mûre qui donne longueur et persistance au vin. Vin sec et tendu.

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 2013, retour au passé :
Pourquoi ce titre? Simplement parce que ce millésime, de part ses caractéristiques climatiques ressemble à ce que nous vivions il y a un une trentaine d'années. Débourrement fin avril. Le printemps frais et humide ne va pas favoriser un développement rapide des vignes. La floraison ne se passe pas bien en raison d'un manque de soleil et d'une période de nuits froides de sorte que les inflorescences ne sont pas très fructifères. Le mois de juin est considéré comme la réelle sortie de l'hiver ! Juillet marque un retour à des conditions plus normales allant jusqu'à provoquer sur certaines parcelles des conditions de stress hydrique. Les vendanges démarrent sous des conditions assez maussades et à une date assez inhabituelle pour les années actuelles, mais normales il y a quelques dizaine d'années...

Ce que la presse en pense:
Coup de Coeur dans le Guide Bettane et Desseauve 2017, 2018 et 2019 avec la note de 17,5/20 : "Il commence à agrémenter son fruité agrumes par quelques notes terpéniques plus tertiaires, une touche de prune, en bouche son équilibre est très digeste, à la fois gourmand et tonique, belle acidité salivante en finale..."
Vin cité par le Guide de la Revue du Vin de France 2016 avec la note de 16,5/20

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com