Gewurztraminer 2018

Epicé, ample et riche.

Appellation :
Alsace
Lieu-dit :
Divers terroirs concentrés autour de Ribeauvillé
Nature du sol :
Les terroirs à l'origine de ce vin 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 glacis et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine. Les Gewurztraminer se trouvent sur des terrains calcaires, caillouteux et légers donnant des vins fins et élégants.
Caractère du vin :
Belle couleur jaune légèrement or. Au nez, corsé, épicé, légèrement musqué, au bouquet complexe et si caractéristique de ce cépage. La bouche est fruitée et souple sans lourdeur.
Indication de consommation :
De manière classique le Gewurztraminer accompagne parfaitement les foies gras, les fromages forts (Munster, Roquefort, Stilton), les gâteaux et les mets sucrés. Mais de manière moins orthodoxe, ce vin convient aussi parfaitement aux cuisines exotiques et épicées, aux saumons fumés sauvages. Il constitue également un vin de choix pour les apéritifs et les réceptions. Avec un Gewurztraminer, il faut oser des accords insolites. Ce vin est bien plus polyvalent que l'on imagine !

Peut être consommé tout de suite, mais gagne à vieillir afin de permettre à son bouquet de gagner en complexité.
Le millésime 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel
Contrasté : Les conditions climatiques de ce millésime ont été très diverses et extrêmes. Ainsi entre janvier et juillet nous avons relevé à Ribeauvillé près de 500 mm de précipitations soit l’équivalent d’une année entière. Le débourrement s’est déroulé relativement tardivement, mais la fleur a été très rapide. L’été a été chaud et surtout très sec. Les rares précipitations sont arrivées au bon moment et heureusement en quantités adaptées. Ni trop ni trop peu.

Les vendanges ont démarré tôt et dans de bonnes conditions permettant de récolter toutes les parcelles de manière régulière avec de très belles maturités combinées à un état sanitaire parfait. Cela nous a permis d’attendre le développement du Botrytis et de produire de très belles Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

Un millésime d’exception où nous sommes passés de l’inquiétude lors de la sècheresse estivale à la profonde satisfaction au moment des vendanges.

Les vins de ce millésime sont puissants et plaisants.

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com