Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2015

Vin issu de Vendanges Tardives : riche, pur, très expressif, bien équilibré par une belle fraîcheur.

Appellation :
Alsace avec la mention "Vendanges Tardives"

Lieu-dit :
Les raisins ayant donné naissance à cette cuvée proviennent exclusivement du Lieu-dit Gruenspiel situé à l'Est des vignobles de Ribeauvillé, au pied des collines sous-vosgiennes. Ces coteaux aux argiles profonds offrent en général de bonnes conditions pour le développement du botrytis

Nature du sol :
Les terroirs de Louis SIPP 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. La parcelle de GEWURZTRAMINER ayant donné naissance à cette cuvée est située sur un coteau constitué de sols profonds et très argileux.

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. 2010 est notre troisième millésime qui garantit au consommateur des vins issus exclusivement de raisins produits selon le cahier des charges Bio. Plus d'informations...

Caractère du vin :
Vin présentant une belle robe jaune brillant. Puissant, pur, élégant, et fin au nez avec des notes d'épices, de fruits exotiques et de litchis. Moelleux au palais avec une délicate fraîcheur. Beaucoup d'ampleur et d'élégance dans les arômes.

Indication de consommation :
Ce vin peut être bu lors de diverses occasions : Lors d'une réception ou tout autre moment de convivialité, il sait se suffire à lui-même. Bien sûr, le foie gras lui convient à merveille. N'oublions pas les cuisines relevées, les plats épicés, les fromages forts (Roquefort, Stilton, Gorgonzola, Munster...). Enfin, il accompagne aussi très bien les desserts sucrés, notamment ceux à base de chocolat.

Vin prêt à boire actuellement. Sa structure et sa richesse lui permettent toutefois d'envisager les années en cave avec sérénité !

Le millésime 2015 :

Ce Millésime fait suite à un hiver doux où il n’a que très peu gelé ce qui n’a pas permis aux sols de se structurer correctement. Le débourrement vers la mi-avril se situe tout à fait dans la moyenne. Les conditions printanières sont normales aussi bien en termes de précipitations que de températures ce qui rend possible un développement harmonieux de la végétation. Il débouche sur une période de floraison début juin sous de bonnes conditions. Début juillet, une canicule exceptionnelle va occasionner quelques brûlures sur feuilles et sur grappes. Certaines jeunes parcelles dont l’enracinement n’est pas encore très profond commencent à montrer des signes de stress hydrique. Ces conditions météorologiques induisent un développement précoce des vignes. La période de maturation s’étend sur le mois d’août, au moment où quelques précipitations, jamais excédentaires mais souvent suffisantes font leur retour de manière quasi idéale. Les vendanges peuvent ainsi démarrer le 8 septembre sur notre Domaine. Elles se déroulent dans de bonnes conditions et nous permettent de récolter des raisins dans un état sanitaire exceptionnel. Si la qualité des raisins est au rendez-vous, nous avons à nouveau affaire à un millésime avec des rendements très inférieurs à ceux que nous espérions. La période caniculaire de juillet n’a en effet pas aidé le gonflement des baies.
Les vins de ce millésime combinent une belle structure minéralité/acidité et une expression aromatique remarquables. Nous attribuons ces expressions à notre gestion des vignobles en viticulture biologique : la gestion des sols (enherbements et labours) force la vigne à plonger son système racinaire, ce qui la rend moins sensible aux conditions météorologiques du millésime (ici un été chaud et caniculaire) et renforce la structure en bouche. La partie aérienne quant à elle a profité des belles conditions de l’été pour amener les baies de raisins à belle et profonde maturité, d’où l’explosion aromatique de ces vins.

Vinification :
Vendanges manuelles avec sélection des grappes atteintes de surmaturité, vinification classique.

Ce que la presse en pense :
Vin cité par le Guide Bettane & Desseauve avec la note de 16,5/20 : "Nez très élégant entre tisane et thé à la bergamote, mirabelle. La bouche offre un équilibre avec une montée progressive de la salinité et des épices qui donnent un beau relief à la finale. Il évite le siège e l'opulence, ses parfums de zeste en fin relancent le goût."

Les règles de production des Vendanges Tardives :
Afin de pouvoir bénéficier de la mention "Vendanges Tardives" ce vin a du remplir les conditions draconiennes de production suivantes :
- être issu d'un cépage unique et être déclaré et vendu avec mention de ce cépage
- être présenté avec indication du millésime
- être issu de parcelles de vignes qui ont fait l'objet d'une déclaration préalable à l'INAO
- être issus de vendanges de l'un des cépages autorisés (Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling ou Muscat) présentant les richesses naturelles minimales fixées par le décret (243 g/l pour le Pinot Gris)
- n'avoir fait l'objet d'aucune chaptalisation
- avoir été présenté pour agrément dans l'appellation Alsace puis dans la mention (vins en bouteilles) après examen analytique et organoleptique