HAGENAU 2016

Marnes et argiles - Sec, velouté, tendu

Appellation :
Alsace

Lieu-dit :
Hagenau, terroir de vieilles vignes situées sur les coteaux au nord de Ribeauvillé.

Nature du sol :
Sur une roche mère constituée de marne et de conglomérat argileux de l'Oligocène, nos coteaux du Hagenau se caractérisent par des sols limono-argilo-sableux. La fissuration de la roche calcaire sous-jacente assure une bonne implantation racinaire et une réserve d'eau importante aux vignes pour une bonne maruration des raisins.

Une viticulture certifiée Bio :
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 :
Vins issus de la co-vinification de quatre cépages présents sur ce lieu-dit. Les divers cépages présents sur ce Cru aboutissent à un vin très expressif, au nez floral et épicé. La bouche est veloutée et tendue par une délicate fraicheur.

Indication de consommation :
Servi à une température comprise entre 8 et 11°C, ce vin sec accompagnera avec bonheur les plats exotiques, les poissons et viandes blanches en sauces délicatement relevées, les fromages frais. Par son caractère gras et sec, il pourra même être servi tout au long du repas.

Consommé jeune, ce vin dévoilera tout son fruité, mais les années révèleront la complexité typique des grands terroirs de Ribeauvillé.

Le millésime 2016 :
Après un hiver doux et très pluvieux (une année de précipitations sur 6 mois !) les réserves hydriques des sols ont pu être reconstituées. Certaines parcelles situées dans des endroits très humides présentent des symptômes d'asphyxie racinaire dûs à l'excès d'eau. Les travaux d'entretien du sol sont rendus difficiles.
La date de débourrement est normale vers la mi-avril avec une floraison qui débute vers la mi juin sur Ribeauvillé. Le léger de retard du secteur de Ribeauvillé permet à celle-ci de se dérouler dans de bonnes conditions. Les sorties sont belles avec un potentiel de grandes grappes bien conformées. Malheureusement ce beau potentiel sera en partie mis à mal en raison des conditions météorologiques inhabituellement humides et douce qui engendreront une pression du mildiou rarement constatée au cours des 3 dernières décennies conduisant à la perte d'une partie des inflorescences. Sur la période avril-juillet le cumul des précipitations sur Ribeauvillé atteint 360 mm soit plus de 50% des précipitations annuelles. A partir du mois d'août la situation s'inverse totalement avec un arrêt quasi-total des précipitations (25 mm entre août et mi septembre). Cela permet au vignoble de reprendre un développement plus normal. Les réserves hydriques étant constituées, cet épisode de sécheresse n'aura que peu de conséquences sur nos vignobles de coteaux constituées de vieilles vignes bien enracinées. Un dernier phénomène de brûlures sur certaines grappes exposées à l'ouest conduira de nouvelles pertes de potentiel de récolte lors des chaudes journées d'août.
On l'aura compris, 2016 aura été marqué par l'eau et le feu ! Malgré cela, nous abordons les vendanges avec une récolte qui tiendra toutes ses promesses.

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com