

Louis SIPP
2006
STEINACKER
Riesling



Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Steinacker

Nature du sol :

Les terroirs du Steinacker se situent dans le champ de fractures de Ribeauvillé.

Le Steinacker est situé au pied des terrasses de la vallée du Rhin sur des cônes alluviaux caillouteux de la rivière vosgienne qui débouche de la vallée située derrière Ribeauvillé.

Les sols sont bruns, acides et squelettiques. Ils sont constitués de limon sableux et graveleux avec une charge en galets de surface pouvant aller jusqu'à 50% de galets siliceux. Ils reposent sur un cailloutis de profondeur variant généralement entre 50 et 90 cm. Dans certaines parties un horizon intermédiaire argileux est présent.

Caractère du vin :

Nez très ouvert et fruité sur des notes d'anis et de fruits très mûrs. La bouche est puissante, fruitée et bien équilibrée par une belle fraîcheur.

Indication de consommation :

Peut être servi avec tous les mets nécessitant un vin blanc sec : crustacés, fruits de mer, poissons (grillés ou en sauces), viandes blanches et bien entendu la choucroute.

A boire de suite, mais développe des arômes très fins avec une belle note minérale en vieillissant.

Le millésime 2006:

Ce millésime a démarré assez tardivement en raison d'un printemps frais et pluvieux. Le débourrement autour du 25 avril a été suivi de journées chaudes et ensoleillées qui ont finalement permis une floraison dans de bonnes conditions. Les belles journées de juillet et le temps plus frais et humide du mois d'août ont été favorables à la préservation d'un excellent rapport acidité/sucres. Les conditions climatiques du mois de septembre ont conforté cette tendance ce qui nous a conduit à démarrer nos vendanges dès le 20 septembre pour les Crémants d'Alsace. Ces vendanges ont ensuite été contrariées par une période pluvieuse et chaude nous conduisant à accélérer la récolte des Riesling et à différer celle des autres cépages. Nos vignes en conversion vers la viticulture biologique depuis 2 ans ont cependant remarquablement résisté à ces conditions météorologiques inhabituelles. Le retour de belles conditions anti-cycloniques début octobre a favorisé le développement de la pourriture noble (*botrytis cinerea*), ce qui nous a permis de récolter de belles Vendanges Tardives et des Sélections de Grains Nobles à la fois concentrées et équilibrées. Une fois de plus la nature a récompensé ceux qui ont su être patients...et ceux qui la respectent.

Grands Vins d'Alsace Louis SIPP
5 Grand Rue F - 68150 Ribeauvillé France
Tél.: + 33 3 89 73 60 01 – Fax: +33 3 89 73 31 46
www.sipp.com

ALSACE
**Louis
SIPP**
RIBEAUVILLE • FRANCE
www.sipp.com