

MUEHLFORST 2021

Marnes calcaires (Muschelkalk) - Mûr, large et horizontal



Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Muehlforst, terroir de vieilles vignes situées sur les coteaux au sud de Ribeauvillé.

Nature du sol :

Le Muehlforst se situe dans le champ de fractures de Ribeauvillé. Ces vignobles, situés sur une butte entre Ribeauvillé et Hunawir, se caractérisent par des sols profonds marno-calcaires sur un substrat de Muschelkalk (calcaire coquillier). Ils permettent de produire des vins de belle matière, tendus par une large structure et exprimant un agréable caractère fruité.

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 :

Nez expressif et d'une très grande finesse sur des notes fruitées. Attaque franche en bouche, vin de belle matière, avec une large structure combinée à un agréable caractère de vin sec et racé. Un vin typique des sols calcaires par son toucher de bouche exprimant une acidité mûre, large et horizontale.

Indication de consommation :

Ce Riesling de plaisir accompagne merveilleusement tous les mets nécessitant un vin blanc sec mais charnu : crustacés, poissons grillés et accommodés, viandes blanches, choucroute, mais aussi raclette, fondue ou fromages de chèvre. Jeune, il s'apprécie pour son caractère fruité, mais son terroir lui promet un beau vieillissement sur des notes délicatement minérales.

Le millésime 2021 :

Le millésime 2021 avait bien démarré, avec un hiver plutôt froid et quelques épisodes neigeux sans impact sur les vignes endormies. Une première alerte s'est produite en avril lorsque le thermomètre a frisé les températures négatives et que le gel menaçait. Si nos vignes ont globalement moins souffert que dans la plupart des autres régions viticoles françaises, 10 à 20% des bourgeons ont gelé, réduisant dès le printemps le potentiel de production de certaines parcelles.

Démarré rapidement dès la fin avril, le développement végétatif a été marqué par des conditions climatiques extrêmes et de longues et fréquentes périodes de pluies en mai, juin et surtout juillet, périodes pendant lesquelles il a été très difficile d'intervenir dans nos vignes et de positionner les traitements préventifs des maladies cryptogamiques. D'après nos anciens, jamais le mildiou n'avait trouvé un terrain aussi favorable à son développement, provoquant de fortes pertes sur certains cépages, de la famille des pinots notamment, et sur certains secteurs.

Initiées le 21 septembre, avec une équipe resserrée mais motivée, les vendanges se sont déroulées sous d'excellentes conditions climatiques et un été indien particulièrement éclatant.

Nous avons entrepris un travail de récolte minutieux, destiné à ne sélectionner que les plus belles grappes. En laissant le temps aux raisins d'atteindre leur pleine maturité il a été possible de préserver toute leur fraîcheur. Et à la fin des vendanges, mi-octobre, nous avons même été gratifiés par un constat de Vendanges Tardives dans nos parcelles de Gewurztraminer Grand Cru Osterberg !

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com