



Pinot Gris 2018 Réserve Personnelle

Vin riche, souple et structuré.

Appellation :

Alsace

Lieu-dit :

Cuvée issue d'une sélection de Pinot Gris des coteaux marno-calcareo-gréseux de Ribeauvillé orientés Sud/Sud-Ouest.

Nature du sol :

Les terroirs de Ribeauvillé 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 PINOT GRIS se trouvent en général sur des terrains lourds et pas trop chauds. Ils supportent des terrains moins bien exposés car ce cépage est relativement précoce.

Caractère du vin :

Vin présentant une belle robe jaune or aux notes ambrées. Le nez est complexe, avec des notes miellées ainsi que des touches de fruits exotiques. Vin issu de raisins atteints de botrytis présentant un caractère moelleux bien soutenu mais contrebalancé par une délicate acidité pour donner un vin élégant.

Indication de consommation :

Idéal avec le foie-gras par son côté moelleux, les plats exotiques et les desserts. Ce Pinot Gris peut aussi accompagner un fromage à pâte cuite tel que le Comté ou le Beaufort.

Le millésime 2018 : un millésime contrasté et exceptionnel :

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 sécheresse 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