



Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2008

Magnifique expression du Botrytis sur Pinot Gris avec comme originalité, un élevage sous bois ...



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com

Appellation :

Alsace avec la mention "Sélection de Grains Nobles"

Lieu-dit :

Cette Sélection de Grains Nobles a été réalisée dans les parcelles jouxtant le Grand Cru Osterberg.

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 glaciés et alluvions sablo-caillouteux dans la vallée et en plaine.

Les Pinot Gris ayant donné cette cuvée se trouvent sur des terrains marneux, caillouteux avec quelques points de calcaire et de grès. La combinaison du calcaire et des marnes profondes est très favorable pour l'élaboration de Sélection de Grains Nobles. Les marnes (argiles) assurent un apport régulier en eau à la vigne. Cet apport régulier en eau est crucial pour permettre au raisin de mûrir régulièrement. Les calcaires, en permettant aux raisins de conserver des niveaux d'acidité élevés, apportent de la structure aux vins, ce qui leur évite toute lourdeur. Cet équilibre entre forte maturité et acidité noble est la signature d'un grand terroir à vins liquoreux.

Une viticulture certifiée Bio pour une expression renforcée du terroir :

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 :

Belle robe jaune d'or. Cette sélection de Grains Nobles a été vinifiée et élevée pendant plus de 4 ans (52 mois) en barrique de chêne neuve dont la chauffe adaptée à l'expression du botrytis. Nez très intense et d'une grande pureté marqué par des notes vanillées, le miel, l'abricot sec, le coing et la lavande. Au palais, vin ample riche et gras mais sans aucune lourdeur grâce à la présence d'un beau support acide.

Indication de consommation :

Vin idéal à boire avec tout met appelant un grand vin liquoreux. A notre avis, il peut bien surtout aussi être apprécié en tant que tel. Ce vin est bien évidemment prêt à boire dès à présent. Sa structure, sa concentration et sa puissance lui permettront cependant d'affronter les années en toute tranquillité.

Le millésime 2008 :

Le millésime 2008 fait suite à un hiver long et régulièrement froid qui s'est prolongé jusqu'au mois d'avril et qui a conduit à un débourrement tardif dans les derniers jours d'avril avec une dizaine de jours de retard sur une année normale. Ce retard a été en partie comblé grâce à un mois de mai particulièrement chaud, même la nuit. Les conditions de la floraison, humides et fraîches, ont entraîné un étalement de la floraison qui ne sera pas sans conséquence sur le choix des dates des vendanges. L'été a été émaillé par des périodes chaudes et humides et de gros orages. La fraîcheur du mois d'août a permis une belle conservation des acidités, surtout de l'acidité noble du vin, sous forme d'acide tartrique. Au final, la maturation lente des raisins sous des températures relativement fraîches a conduit à la formation de beaux arômes variétaux et au maintien de belles acidités bien équilibrées, gages de vins de longue garde. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions fraîches et venteuses favorables à la préservation d'un bon état sanitaire des raisins et au maintien des acidités. Elles se sont étalées sur une longue période afin de récolter chaque parcelle à son optimum de maturité. Les vins issus de ce millésime présentent des arômes typés, élégants et fruités. Ils sont promis à une longue garde.

L'élaboration des Sélections de Grains Nobles :

Pour avoir droit à la Mention spécifique "Sélection de Grains Nobles" fixée par décret ministériel du 01.03.1984, un vin d'Alsace doit remplir les conditions 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 issu de vendanges de l'un des cépages autorisés (Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling ou Muscat) présentant les richesses naturelles minimales fixées par le décret (306 g/l pour le Pinot Gris)
- n'avoir fait l'objet d'aucun enrichissement
- avoir été présenté pour agrément dans l'appellation Alsace puis dans la mention (vins en bouteilles) après examen analytique et organoleptique

Cœur de Tries :

Les raisins ayant donné ce vin ont été récoltés au cours de Tries très sélectives où l'on a veillé à ne garder que les baies atteintes de Pourriture Noble ou desséchées par le soleil par passerillage. Ces baies recueillies grain à grain avaient un degré d'alcool potentiel supérieur à 23%.

Plusieurs raisons expliquent la régularité de la prise du Botrytis sur ces parcelles :

- La vigne est peu vigoureuse. De par sa faible vigueur, la production est très réduite et la vigne est peu sensible aux maladies. Cela permet d'obtenir des raisins sains, très mûrs, qui constituent un bon substrat pour le développement du Botrytis sous sa forme noble.
- Grâce au travail du sol, la vigne est très bien implantée dans le sous-sol marneux ce qui permet une alimentation hydrique régulière indispensable à une bonne maturation des raisins.
- Par ailleurs comme dans tous les sols présents autour de Ribeauvillé, il y a des traces de calcaire. Ce calcaire permet de préserver un bon niveau d'acidité dans le vin. Ce qui est favorable à son vieillissement et à son équilibre.
- Enfin Ribeauvillé bénéficie de vents frais durant les nuits d'été provenant des Vosges et sortant de la vallée située derrière Ribeauvillé. Ces vents catabatiques, en abaissant les températures nocturnes ralentissent la dégradation des acides au sein des baies de raisin.

Toutes ces caractéristiques très locales - microclimatiques mais aussi géologiques - font de ce coteau un grand terroir à vins liquoreux.

Vinification :

Vendanges manuelles avec sélection des grappes atteintes de surmaturité, vinification classique. Long élevage en barriques neuves dont la chauffe a été adaptée pour une expression maximale du Botrytis

Ce que la Presse en pense :

Vin cité par le guide Bettane et Desseauve 2017 avec la note de 18/20: "Un boisé assez marqué au nez avec ses nuances grillées et vanillées. Il s'agit d'un choix de vinification assumé par Etienne Sipp, les parfums de datte séchée, de chocolat blanc et de caramel sont d'une grande gourmandise, la riche liqueur est exquise, concentrée et saline, la fraîcheur finale donne un équilibre digeste, impressionnant pour une concentration aussi extrême. A boire par petites gorgées en comptant les plumes des cigognes".

Coup de Cœur dans le guide de la RVF 2017 avec la note de 17/20: "Le nez empyreumatique est intense avec des notes de noisette qui persistent en bouche. le vin est ample, avec une texture onctueuse, supportée par un côté acidulé qui prolonge le plaisir".

Données techniques

Sucres résiduels : 214 g/l

Date des vendanges : 14 octobre 2008