Pinot Gris Vendanges Tardives 2005 Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé

Nez très complexe, très ouvert. Un vin exhubérant mais structuré par le terroir du Grand Cru Kirchberg.

Appellation :
Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé

Lieu-dit :
Coteau Kirchberg à Ribeauvillé. Classé Grand Cru par décret de 1975, ce terroir est reconnu de longue date comme étant exceptionnel. Il a été cité pour la première fois en 1328. Les écrits actuels des meilleurs spécialistes des Grands Crus d'Alsace confirment unanimement que ce terroir fait partie de l'élite des Grand Crus alsaciens.

Nature du sol :
Ce coteau bénéficie d'une exposition Sud et Sud-Ouest qui, associée à une pente très marquée, lui confère un excellent ensoleillement au moment de la maturation. Son substrat est constitué, en aval, de marnes dolomitiques triasiques et de dolomies du Muschelkalk inférieur, en amont, de marnes bariolées gréseuses et gypsifères du Muschelkalk moyen. Des sols argileux, souvent très caillouteux, accueillent ce vignoble situé à une altitude de 270 à 350 m. Nos PINOT GRIS se trouvent sur la partie supérieure du coteau.

Caractère du vin :
Belle couleur jaune or. Nez complexe associant des notes minérales et des arômes de fruits confits. En bouche, le fuit est complexe (agrumes, miels, pêches), le vin est puissant, riche et structuré, sans aucune lourdeur. Le terroir du Kirchberg s'exprime totalement dans ce vin de part la structure qu'il lui donne.

Indication de consommation :
A boire dès à présent, mais peut aussi très bien être conservé quelques années encore.
De par son côté moelleux, ce vin est idéal avec le foie gras ou certains poissons fumés issus des cuisines nordiques et asiatiques. Il peut aussi accompagner des desserts non chocolatés. A nos yeux, une autre façon de le savourer est de le boire seul pour lui même.

Le millésime 2005 :
Fin 2004 et début 2005 ont été marqués par’un hiver normal, froid et relativement sec. Le mois d’avril, doux et pluvieux, a favorisé le débourrement de la vigne. La floraison s’est déroulée sous des températures élevées qui se sont prolongées de mi-juin à fin juillet, favorisant la croissance de la vigne. Après un mois d’août contrasté, agréable au début, puis plus frais en deuxième partie, les raisins affichaient de belles acidités. Le très beau temps du mois de septembre a permis une parfaite maturation des raisins tout en conservant un état sanitaire exceptionnel des grappes. L’hiver sec, la relative rareté des précipitations, le très beau mois de septembre et la gestion de nos vignobles, ont entraîné des très faibles rendements dans nos vignes : 55 hl/ha pour l’appellation Alsace, 30 hl/ha pour les Grands Crus. Sur ce point, cette année est à comparer avec le millésime 2003. En résumé, nous pouvons qualifier ce millésime en trois points : très faibles rendements – état sanitaire parfait – belles acidités mûres. Les clés d’une grande année!

Ce que la presse en pense :
Vin noté 17/20 par le Guide Bettane et Desseauve 2009 : " le nez est délicat avec des arômes de pralin et de miel, laissant place à une bouche tendre, minérale et très élégante avec de la profondeur. Une récolte tardive de toute beauté, avec un botrytis de qualité. De grande garde."

Les règles de production des Vendanges Tardives :
Afin de pouvoir bénéficier de la mention "Vendanges Tardives" ce vin a du remplir les conditions draconiennes de production 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 issus de vendanges de l'un des cépages autorisés (Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling ou Muscat) présentant les richesses naturelles minimales fixées par le décret (243 g/l pour le Pinot Gris)
- n'avoir fait l'objet d'aucune chaptalisation
- avoir été présenté pour agrément dans l'appellation Alsace puis dans la mention (vins en bouteilles) après examen analytique et organoleptique

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com