Pinot Noir 2019

Belle expression de petits fruits rouges et noirs.

Appellation :
Alsace

Lieu-dit :
Divers terroirs de Ribeauvillé : Straeng, Colmarerwegacker, Mittlerer Forst...

Nature du sol :
Les terroirs à l'origine de ce vin 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 Noir se trouvent sur des terrains relativement lourds (présence d'argile) et calcaires, précoces et peu productifs. Une grande richesse et un bon état sanitaire sont nécessaires afin de favoriser l'extraction de la couleur.

Caractère du vin :
Belle robe rouge. Nez de fruits rouges et noirs. Fruité, et élégant en bouche. Vin typique des rouges de ce millésime.

Indication de consommation :
Accompagne idéalement les charcuteries et salades, les volailles et viandes blanches, les viandes rouges et gibiers, et enfin les fromages. A boire de suite mais arrondira ses tanins en vieillissant.

Le millésime 2019
Ce nouveau millésime arrive après le très généreux millésime 2018 qui n’a pas toujours permis aux vignes de faire des réserves. A cela s’est ajouté un automne sec et une météo capricieuse au printemps ce qui a entraîné un débourrement très hétérogène. Le froid qui a régné fin avril début mai n’a pas amélioré les choses. La croissance a donc été très lente. Quelques pluies en juin, des températures élevées fin juillet ayant entraîné par endroit des brûlures sévères et une absence de précipitations se sont rajoutées à ces difficultés.
Dans ces conditions les vendanges ont démarré le 12 septembre sur notre domaine et se sont étalées jusqu'au 15 octobre. Elles ont pu se dérouler sous des conditions météorologiques très variables ou les journées très chaudes alternaient avec des journées plus fraîches. Heureusement les quelques précipitations n’ont pas perturbé le bon déroulement.
Nous avons ainsi pu récolter des raisins mûrs, sains avec de beaux équilibres.

Vinification traditionnelle en rouge.

Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com