



Alsace Grand Cru OSTERBERG 2012 Riesling

Fruité, sec et équilibré

Appellation :

Alsace Grand Cru Osterberg

Lieu-dit :

Grand Cru Osterberg sur le ban de Ribeauvillé uniquement. Coteaux exposés Est Sud-Est à une altitude de 250 à 350 m sur des pentes moyennes à fortes profitant d'un excellent ensoleillement. Terroir réputé, l'Osterberg est cité dans des documents du Moyen-âge. Les seigneurs de Ribeaupierre y possédaient leurs vignes.

Nature du sol :

Les sols sont argileux, assez profonds par endroit, caillouteux. Leur substrat est formé essentiellement de terrains du Muschelkalk moyen marneux et, à l'Est, de Lettenkohle à calcaires dolomitiques et marnes bariolées. La présence de calcaires dolomitiques et donc de dolomie permet un stockage de l'eau dans le sol et un relargage progressif évitant ainsi tout stress hydrique en année chaude et sèche. Par ailleurs ces sols, de par leur orientation Est Sud-Est et la présence plus importante d'argile, ont pour caractéristique d'être plus froids que ceux du Kirchberg. Les expressions acides sont dites plus "osseuses" ou "austères" comparées à celles du Kirchberg par exemple, ce qui donne des vins de caractère d'une rare tension.

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 :

Nez très ouvert d'un vin mûr. Il s'exprime classiquement sur des notes d'agrumes et de fruits mûrs. Attaque franche en bouche. Nous restons avec ce vin dans l'expression typique de Osterberg se traduisant par cette remarquable trame d'acidité mûre qui donne longueur et persistance au vin. En ce millésime 2012 cette trame est toujours présente sans être extrême.

Indication de consommation :

Vin mûr prêt à boire mais qui peut aussi encore être gardé.

Accompagne avec bonheur chaque met aimant un grand vin blanc sec et aromatique : fruits de mer et crustacés, poissons grillés ou fumés. Les fromages de chèvre se marient aussi très bien avec ce vin.

Le millésime 2012 :

2012 restera dans nos esprits comme une année chaotique du côté des conditions météorologiques. La sortie de l'hiver a été rapide, mais de courte durée : Après un mois de mars très chaud, les températures ont très vite retrouvé des valeurs anormalement basses pour la saison. La floraison a eu lieu dans des conditions fraîches et humides et de ce fait s'est étalée sur une période assez longue. Après un début d'été très pluvieux et froid, le mois d'août a enfin vu revenir des conditions plus chaudes et ensoleillées. Les températures modérées du mois de septembre ont permis une maturation finale des raisins tout en préservant leur fraîcheur. Patients, nous attendons le 24 septembre pour démarrer doucement les vendanges avec les Crémants pour continuer ensuite tranquillement sur les autres cépages. A notre grande satisfaction, les raisins sont mûrs, sains et frais et ne portent aucunement les traces de ce millésime chahuté.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com