



Alsace Grand Cru OSTERBERG 2015 Pinot Gris

Fruité, riche, pur et d'une grande élégance.

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 Ribeauvillé 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 :

Belle robe jaune clair. Expressif et complexe avec des notes de fruits mûrs. En bouche le vin est riche mais sans aucune lourdeur comme tous les Grands Crus Osterberg. Un bel équilibre gourmand en bouche avec une longue persistance aromatique soutenue par la structure fraîche typique des vins du Grand Cru Osterberg.

Indication de consommation :

De par son côté ample mais structuré, 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.

A boire de suite, mais conforte sa complexité en vieillissant. En effet, nos Pinot Gris mettent entre 2 et 4 ans à s'ouvrir. La nature des sols (partiellement calcaires) y est pour beaucoup.

Le millésime 2015 :

Ce Millésime fait suite à un hiver doux où il n'a que très peu gelé ce qui n'a pas permis aux sols de se structurer correctement. Le débourrement vers la mi-avril se situe tout à fait dans la moyenne. Les conditions printanières sont normales aussi bien en termes de précipitations que de températures ce qui rend possible un développement harmonieux de la végétation. Il débouche sur une période de floraison début juin sous de bonnes conditions. Début juillet, une canicule exceptionnelle va occasionner quelques brûlures sur feuilles et sur grappes. Certaines jeunes parcelles dont l'enracinement n'est pas encore très profond commencent à montrer des signes de stress hydrique. Ces conditions météorologiques induisent un développement précoce des vignes. La période de maturation s'étend sur le mois d'août, au moment où quelques précipitations, jamais excédentaires mais souvent suffisantes font leur retour de manière quasi idéale. Les vendanges peuvent ainsi démarrer le 8 septembre sur notre Domaine. Elles se déroulent dans de bonnes conditions et nous permettent de récolter des raisins dans un état sanitaire exceptionnel. Si la qualité des raisins est au rendez-vous, nous avons à nouveau affaire à un millésime avec des rendements très inférieurs à ce que nous espérons. La période caniculaire de juillet n'a en effet pas aidé le gonflement des baies.



Domaine Louis Sipp

5, Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ
www.sipp.com